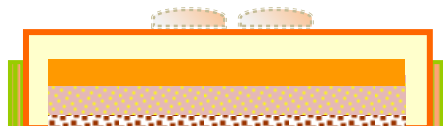


TAJ MAHAL

Bruno Montcoudiol - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier - Champion du Monde de Pâtisserie



Glaçage mangue
Mousse coco
Coulis mangue poivrée
Biscuit rocher coco et curry
Sablé coco
Meringue coco (en décor)



GLAÇAGE MANGUE

Pulpe de mangue	200 g
Sucre	375 g
Crème	250 g
Sirop de glucose	150 g
Fécule	24 g
Gélatine 200B	10 g
Eau	60 g
Dioxyde de titane	5 g
Colorant orange beta carotène	QS

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.
Mélanger la moitié du sucre avec la fécule.
Chauffer la pulpe avec l'autre moitié du sucre.
Incorporer la crème et le sirop de glucose, chauffer à 35°C.
Incorporer le mélange sucre et fécule, porter à ébullition.
Incorporer la gélatine hydratée.
Ajouter les colorants.

COULIS MANGUE POIVREE

Pulpe mangue	600 g
Sucre inverti	60 g
Sucre	60 g
Fécule de pomme de terre	24 g
Gélatine 200B	8 g
Eau	48 g
Arôme naturel de poivre	QS

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.
Chauffer la pulpe et le sucre inverti à 35°C.
Incorporer le mélange sucre et fécule.
Porter à ébullition.
Incorporer la gélatine hydratée. Incorporer l'arôme.

BISCUIT ROCHER COCO ET CURRY

Beurre	150 g
Sucre semoule	150 g
Poudre d'amande	50 g
Coco râpée	100 g
Œufs	150 g
Farine	25 g
Curry en poudre	5 g
Arôme noix de coco	QS

Mettre le beurre en pommade.
Incorporer le sucre.
Incorporer la coco râpée et la poudre d'amande.
Incorporer les œufs. Incorporer la farine, le curry et l'arôme.
Dresser en cercle.
Cuire à 150°C pendant 23 minutes.

MOUSSE COCO

Pulpe de coco	300 g
Gélatine 200B	8 g
Eau	48 g
Blancs d'œufs	70 g
Sucre	140 g
Eau	45 g
Arome noix de coco	QS
Crème fouettée	300 g
Stabilisateur pour chantilly	3 g

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.
Incorporer la gélatine fondue dans la pulpe tempérée.
Incorporer la meringue Italienne.
Incorporer l'arôme.
Incorporer délicatement la crème fouettée.

SABLE COCO

Farine T55	200 g
Levure chimique	2 g
Sucre glace	75 g
Beurre	120 g
Sel	2 g
Coco râpée	35 g
Œufs	40 g

Sabler ensemble la farine, le sucre, le beurre, le sel, la levure chimique et la coco râpée.
Incorporer les œufs et finir le mélange.
Etaler à 3 mm et détailler.
Cuire à 150°C pendant 23 minutes.