



Une recette de Patrick Chevallot

Caprice

Crème pannacotta banane

(1600 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Crème 35% MG	432.4	27.0%
Cassonade	196.6	12.3%
Gélatine en poudre	23.6	1.5%
Eau	141.5	8.8%
Purée banane Ravifruit	805.9	50.4%
Total	1600.0	

Faire gonfler la gélatine en poudre dans l'eau.
Porter la crème avec le sucre cassonade à ébullition.
Dissoudre toute la gélatine dans le mélange bouillant.
Ajouter la purée de banane décongelée.

Mousse chocolat lait passion

(2350 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Jaunes d'oeufs	248.2	10.6%
Sucre semoule	248.2	10.6%
Purée passion Ravifruit	372.4	15.8%
Couverture lactée 36%	827.5	35.2%
Gélatine en feuille Or	33.1	1.4%
Crème fouettée	620.6	26.4%
Total	2350.0	

Mélanger le sucre et les jaunes, ajouter la purée passion et cuire comme une anglaise à 85°C.
Fondre la gélatine ramollie dans l'anglaise passion.
Verser sur le chocolat au lait haché finement et réaliser une émulsion.
A 35°C incorporer la crème fouettée moussueuse.
Garnir.

Crème liquide de très bonnes qualités bactériologiques.
Garder la crème souple.

Gelée de fruit passion mangue et vanille

(1408 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
Eau	200.0	14.2%
Purée passion Ravifruit	800.0	56.8%
Purée mangue Ravifruit	200.0	14.2%
Sucre cassonade	180.0	12.8%
Pectine NH	24.0	1.7%
Gousse de vanille	4.0	0.3%
Total	1408.0	

Mélanger la pectine et le sucre cassonade.
Tiédir ensemble les purées, l'eau et la vanille grattée.
Verser le sucre cassonade mélangé avec la pectine, faire bouillir et garnir.

Bien mélanger le sucre cassonade avec la pectine NH.

Biscuit coco

(1920 g)

Ingrédient	Poids (g)	%
------------	-----------	---

Blancs d'oeufs	600.0	31.3%
Sucre semoule	200.0	10.4%
Poudre d'amande	160.0	8.3%
Sucre	560.0	29.2%
Coco râpée	400.0	20.8%
Total		1920.0

Faire une meringue souple avec les blancs et le sucre semoule.
Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la coco râpée.
Verser en pluie le mélange tamisé sur la meringue tout en mélangeant délicatement.
Étaler sur 2 feuilles 60x40cm.
Cuisson 15 mn à 160°C dans un four ventilé.

Recette pour 2 feuilles 60x40cm pesées à 960g chacune.

Montage à l'envers sur feuille plastique structure PCB en cadre de 37 x 57 cm.
Couler la gelée passion vanille et laisser prendre au réfrigérateur.
Couler la mousse chocolat lait passion sur la gelée, déposer délicatement la première feuille de biscuit noix de coco dessus et surgeler.
Faire la recette du pannacotta banane, le laisser prendre un peu avant de le couler sur la dacquoise.
Déposer la seconde feuille de biscuit noix de coco dessus et surgeler.