

Idée recette de Jordi Puigvert



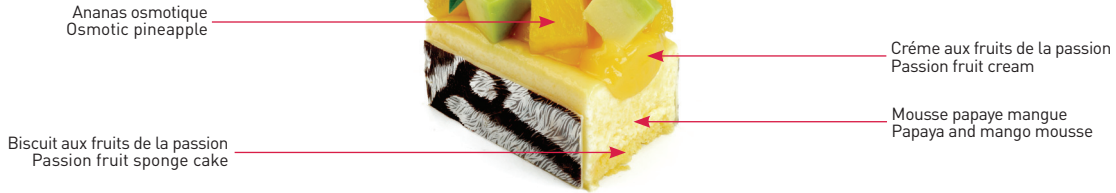
Tropicalia
Tropicalia



SICOLY
le Respect du Fruit



Idée recette Jordi Puigvert 
Sweet'n go - Girona - Espagne



Tropicalia

Français

Tropicalia

Anglais

Recette pour 20 pièces

Biscuit aux fruits de la passion

150 g jaune d'œufs	150 g farine
240 g purée de fruits de la passion SICOLY®	200 g sucre
30 g blanc d'œuf en poudre	40 g maïzena®
10 g levure chimique	

Procédé :

Fouetter au robot la **purée de fruits de la passion SICOLY®** avec le blanc d'œuf en poudre. Une fois le mélange monté, ajouter petit à petit le sucre en continuant de fouetter jusqu'à obtenir la consistance d'une meringue. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs. Sortir le mélange du robot. A part, mélanger ensemble la farine, la maïzena® et la levure et incorporer ensuite délicatement et progressivement au premier mélange. Cuire à une épaisseur de 0,5 cm à 190°C pendant environ 8 minutes.

Mousse papaye mangue

175 g purée de papaye SICOLY®	50 g meringue italienne
75 g purée de mangue SICOLY®	150 g crème semi-fouettée
3 feuilles de gélatine	

Procédé :

Chauffer la **purée de papaye SICOLY®** à 65°C. Retirer du feu et ajouter les 3 feuilles de gélatine préalablement plongées dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Ajouter la **purée de mangue SICOLY®** et remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser les purées dans la meringue italienne et mélanger délicatement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporer ensuite la crème semi-fouettée. Remplir les moules.

Crème aux fruits de la passion

250 g purée de fruits de la passion SICOLY®	300 g oeufs
300 g sucre	30 g gelcrem à chaud Sosa

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu, mélanger de nouveau au batteur et laisser refroidir.

Ananas osmotique

150 g cubes d'ananas 10x10x10 SICOLY®	40 g rhum
50 g caramel liquide	1 gousse de vanille

Procédé :

Placer tous les ingrédients dans un sac sous vide et sceller à pression maximale. Laissez 12 heures au réfrigérateur. Passer le jus au chinois et réservez.

Guimauves à la noix de coco

45 g purée de noix de coco SICOLY®	60 g trimoline
170 g sucre	10 g gélatine
85 g glucose	50/50 sucre glace Maïzena®

Procédé :

Mettre le sucre, le glucose, la trimoline et la **purée de noix de coco SICOLY®** dans une casserole et chauffer à 122°C. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement plongées dans de l'eau froide. Fouetter à vitesse moyenne pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement chaud. Étaler le mélange sur une épaisseur d'1 cm sur du papier sulfurisé préalablement saupoudré d'un mélange de 50 % de sucre glace et de 50 % de maïzena®. Laisser à température ambiante (environnement frais) pendant 24 heures. Couper en carrés d'1 cm et les recouvrir de noix de coco en poudre.

Autres ingrédients

Cubes d'avocat d'1 cm (passés dans un mélange d'eau et d'acide ascorbique pour éviter l'oxydation). Décorations en chocolat.

Finitions

Mettre la mousse dans les moules et la recouvrir avec le biscuit aux fruits de la passion. Mettre au congélateur et ensuite démouler. Recouvrir de crème aux fruits de la passion à l'aide d'une poche à douille. Ajouter par-dessus les cubes d'ananas, les guimauves à la noix de coco et les cubes d'avocat. Mettre des décorations en chocolat de chaque côté.

Recipe for 20 units

Passion fruit sponge cake

150 g egg yolks	150 g cake flour
240 g SICOLY® passion fruit purée	40 g corn starch
30 g egg white powder	10 g baking powder
200 g sugar	

Method:

Whip the **SICOLY® passion fruit purée** and egg white powder. Once whipped, pour in the sugar a little at a time and continue whipping until a meringue texture is obtained. Add the egg yolks a little at a time. Remove from the machine. Combine the flour, starch and baking powder and then pour on the previous mixture gradually, folding the dough delicately. Bake in a 0.5 cm thick layer at 190°C for approximately 8 minutes.

Papaya and mango mousse

175 g SICOLY® papaya purée	50 g Italian meringue
75 g SICOLY® mango purée	150 g semi-whipped cream
3 gelatine leaves	

Method:

Heat the **SICOLY® papaya purée** until it reaches 65°C. Remove from the heat and add the 3 gelatine leaves, previously soaked in cold water for 10 minutes. Add the **SICOLY® mango purée** and stir until combined. Pour the purées into the Italian meringue and mix carefully until combined. Then, fold the semi-whipped cream into the purée mixture. Fill your chosen moulds.

Passion fruit cream

250 g SICOLY® passion purée	300 g whole eggs
300 g sugar	30 g Gelcrem hot Sosa

Method:

Mix all ingredients together with a hand blender. Cook them until boiling point, stirring constantly. Remove from the heat, mix again with the hand blender and leave to cool.

Osmotic pineapple

150 g SICOLY® pineapple cubes	40 g rum
50 g liquid caramel	1 vanilla pod

Method:

Put all ingredients in a vacuum bag and seal at maximum pressure. Leave for 12 hours in the fridge. Strain the juice and use.

Coconut marshmallow

45 g SICOLY® coconut purée	60 g Trimoline
170 g sugar	10 g gelatine
85 g glucose	50/50 icing sugar corn flour

Method:

Place the sugar, glucose, Trimoline and **SICOLY® coconut purée** in a saucepan and cook until it reaches 122°C. Add the gelatine leaves previously soaked in cold water. Whisk at medium-high speed for 12 minutes or until slightly warm. Lay out the mixture on a frame 1 cm thick, on a parchment paper previously sprinkled with a mixture of 50% icing sugar and 50% corn flour. Keep at room temperature (cool environment) for 24 hours. Then, cut into 1 cm squares of and coat with very fine dried coconut.

Other ingredients

Avocado cubes 1 cm squared (soaked in a bath of water and ascorbic acid to prevent oxidation).
Chocolate decorations.

Finishing

Place the mousse in the moulds and cover with the passion fruit sponge cake. Freeze and then remove from the moulds. Pipe the passion fruit cream on top of the mould and on top of this, place the pineapple squares, coconut marshmallow squares and avocado cubes.
Decorate the sides with a chocolate decoration.