P’tits pots glacés façon vacherin mangue
Pour environ 40 p'tits pots

1. ***MERINGUE***

300 g de Meringue ancel
150 g d’eau
150 g de sucre glace tamisé

Battre à grande vitesse la meringue et l’eau pendant 10 min puis ajouter le sucre glace à la spatule. Etaler la meringue sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sécher au four à 90°C.

2. ***GLACE À LA MANGUE***

150 g de Lyra 50 cresco
550 g de sucre
670 g d’eau
2250 g de purée de mangue
40 g de Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter l’eau, la purée de mangue, l’améliorant puis

délayer le tout à l’aide d’un mixeur plongeant jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit au réfrigérateur.

3. ***MARBRAGE MANGUE-PASSION***

600 g de Variego Mangue-Passion

4. ***CRÈME CHANTILLY***

400 g de crème liquide à 35% MG
40 g de sucre

Monter la crème et le sucre en chantilly.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la meringue en brisures dans le fond des pots. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les pots à la poche à douille unie sur une hauteur d’environ 3 cm. Dresser de petites pointes de chantilly puis surgeler. Lorsque la chantilly est congelée, déposer du marbrage mangue passion puis décorer avec des roues de vélos réalisées au cornet de chocolat noir. Placer les couvercles puis stocker au congélateur.