



## MONOCHROME EXOTIQUE

---

**JEAN-SEBASTIEN CLAPIE**  
Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel  
Tokyo - JAPON





## MONOCHROME EXOTIQUE

### Pour le pudding à la mangue :

400 g lait  
100 g purée de coco SICOLY®  
90 g sucre semoule  
11 g gélatine feuille 200 bloom  
250 g crème  
500 g purée de mangue SICOLY®  
100 g crème aigre

Chauffer le lait, le sucre, la purée de noix de coco SICOLY®. Ajouter la gélatine et passer au chinois. Ajouter la crème, la purée de mangue SICOLY® et la crème aigre. Passer et couler dans les moules Silikomart SF312 PLISSE 23 et congeler.

### Pour la sauce mangue :

727 g purée de mangue SICOLY®  
58 g cassonade  
15 g pectine  
1 zeste de citron vert  
Q.S. pâte de gingembre  
Q.S. poivre de coriandre

Mélanger la pectine et la cassonade. Chauffez la purée de mangue SICOLY® et ajouter le mélange pectine et cassonade. Cuire jusqu'à obtenir une texture de type confiture. A froid, assaisonner avec le zeste de citron vert, le gingembre et la coriandre.

### Pour l'émulsion passion-cannelle :

500 g eau  
350 g sucre semoule  
1 tige de citronnelle  
500 g purée de passion SICOLY®

Chauffer l'eau et le sucre. A ébullition, rajouter la citronnelle et filmer. Laisser infuser 30 minutes. Ajouter la purée passion SICOLY® et passer. Peser la sauce, rajouter 1,6% de gelespessa et mixer.

### Pour la ganache montée banane, mangue et passion :

120 g purée Bapamanga SICOLY®  
144 g chocolat blanc Zéphyr  
530 g crème  
16 g eau  
4 g gélatine en poudre

La veille, hydrater la gélatine en poudre avec l'eau. Chauffer la moitié de la crème, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat blanc préalablement fondu. Réaliser la ganache. Ajouter l'autre moitié de crème froide et la purée Bapamanga SICOLY®. Mélanger et réserver au frais. Le lendemain, monter la ganache au batteur.

### Pour la réduction de fruit de la passion :

1 fruit de la passion  
¼ du poids, des grains et de la pulpe contenu dans les fruits de la passion, en sucre

Couper le fruit de la passion en 2 et vider dans un bol. Enlever les impuretés et peser. Rajouter ¼ du poids en sucre. Verser dans une poêle à feu vif et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Réserver au frais.

### Pour la salade de mangue fraîche des Philippines :

Tailler des tranches de 0,5 mm et emporte-pièce (4 cm). Couper les parures en cubes et mélanger avec le confit de mangue.

### DRESSAGE :

Faire un arc de cercle avec de la poudre d'orange. Poser au centre de l'arc de cercle le pudding à la mangue puis pocher du confit au centre du pudding.

### For the mango pudding :

400 g milk  
100 g SICOLY® coconut purée  
90 g caster sugar  
11 g gelatin leaves 200 bloom  
250 g cream  
500 g SICOLY® mango purée  
100 g sour cream

Heat milk, sugar and SICOLY® coconut purée together. Add the gelatin and finely strain. Add the cream, SICOLY® mango purée and sour cream. Strain and pour into SF312 PLISSE 23 Silikomart® moulds. Freeze.

### For the mango sauce :

727 g SICOLY® mango purée  
58 g brown sugar  
15 g pectin  
1 lime zest  
A.N. ginger paste  
A.N. coriander pepper

Mix the pectin with brown sugar. Heat SICOLY® mango purée and add the brown sugar and pectin mix. Cook until obtaining a jam-like texture. Once cold, season with the lime zest, ginger and coriander.

### For the passion fruit and cinnamon foam :

500 g water  
350 g caster sugar  
1 lemongrass stick  
500 g SICOLY® passion fruit purée

Heat water with sugar. When boiling, add the lemongrass stick and cover with cling film. Leave to infuse for 30 minutes. Add SICOLY® passion fruit purée and strain. Weight the sauce. Add 1,6% of the total weight of Gelespessa and mix.

### For the banana, mango and passion fruit whipped ganache :

120 g SICOLY® Bapamanga purée  
144 g Zéphyr white chocolate  
530 g cream  
16 g water  
4 g powdered gelatin

The day before, soak the gelatin into the water. Heat half the cream, add the hydrated gelatin and pour the mixture over the melted white chocolate. Mix in a ganache. Add the other half of the cream and SICOLY® Bapamanga purée. Mix and store in the fridge overnight. The next day, whip the ganache in a mixer.

### For the passion fruit reduction :

1 passion fruit  
¼ of the passion fruit pulp and seeds of sugar

Cut the passion fruit in half and put into a bowl. Clean the impurities and weight. Add 1/4 of the total weight in sugar. Pour in a pan on high heat and leave to reduce to obtain a syrup texture. Set aside in the fridge.

### For the fresh Philippine mango salad :

Slice the mangos to a 0,5 mm thickness and cut out with a ø4 cm cookie-cutter. Cut the leftovers in cubes and mix with the mango sauce.

### ASSEMBLY :

Draw a half circle with the orange powder. In the center, place the mango pudding and pipe some mango sauce on top. Place the other elements harmoniously on the half circle line.