

# *Klémanga, de l'Encyclopédie du chocolat Valrhona*

*(Texte pris [ici](#))*



***Shopping : pour un moule rond de 18 cm (6 à 8 personnes)***

***Ingrédients pour le biscuit moelleux coco :***

- 55 grammes de poudre de noix de coco
- 25 grammes de farine
- 55 grammes de sucre glace
- 6 blancs d'œufs ( 200g environ)
- 15 grammes de crème liquide entière
- 70 grammes de sucre semoule

***Ingrédients pour le coulis mangue passion :***

- 2 grammes de gélatine en feuille
- 185 grammes de mangue fraîche coupée en petits cubes

- 85 grammes de purée de mangue
- 50 grammes de purée de fruits de la passion
- 1 cuillère à café de sucre semoule (facultatif)

### **Ingrédients pour la mousse chantilly au chocolat noir :**

- 130 grammes de chocolat noir à 70 % (55 pour moi, et cela suffisait)
- 220 grammes de crème liquide entière ( 140 grammes + 80 grammes )

*(je vous conseille de multiplier les proportions par 1.5 pour être tranquille)*

### **Ingrédients pour la finition :**

- 50 grammes de purée de mangue
- 1 cuillère à café de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de cacao (pas mise)

**Pour moi : pas de gélifié, mais des morceaux de mangue fraîche**

### **le process :**

#### **1. Le biscuit moelleux coco :**

- Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, le sucre glace, et 2 blancs non montés
- Dans la cuve de votre robot à l'aide du fouet montez vos 4 autres blancs d'oeufs en versant petit à petit votre sucre semoule.
- Incorporez ces blancs montés au mélange précédent
- Etalez sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez disposé une feuille de cuisson
- Mettre au four 10 minutes environ à 180°, four préalablement chauffé
- Une fois cuit et refroidi découpez 2 cercles de pâtisserie d'un diamètre de 18 à 20 cm à l'aide de votre cercle à pâtisserie.
- Réservez.

#### **2. Le coulis mangue passion :**

- Faire ramollir la gélatine dans un récipient d'eau froide.
- Faire chauffer les purées de mangue et fruits de la passion à 50° et rajoutez éventuellement une cuillère à café de sucre semoule.
- Hors du feu rajoutez la gélatine essorée et les cubes de mangue fraîche
- Réservez au frais 30 minutes environ
- Sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez placé une feuille de cuisson, disposez votre cercle à pâtisserie que vous aurez chemisé de rhodoïd pour un démoulage plus facile.
- Placer un 1er cercle de biscuit moelleux à la noix de coco
- Coulez ensuite votre coulis mangue et fruits de la passion
- Placez ensuite un 2ème cercle de biscuit moelleux à la noix de coco et appuyez légèrement sur le tout pour aplanir le tout très délicatement.
- Réservez au congélateur 60 minutes.

### **3. La mousse chantilly au chocolat noir :**

- Faire fondre le chocolat au bain marie (micro-ondes pour moi, par courtes séquences de 30 sec).
- Dans la cuve de votre robot à l'aide du fouet, battre en chantilly les 140 grammes de crème liquide entière, puis réservez au frais.
- Dans une casserole faire chauffer les 80 grammes de crème liquide entière.
- Versez la crème liquide entière chaude sur le chocolat fondu en 3 fois comme si vous faisiez une ganache
- Attendre que le mélange atteigne la température de 45°/50° avant d'incorporer la crème chantilly pour éviter la formation de pépites de chocolat.
- Mettre cette mousse chantilly dans une poche à douille et à l'aide d'une douille lisse de diamètre 10/12 faire de grosse boules de chocolat sur l'entremet sorti du congélateur. (moi, j'ai préféré la replacer au frigo 15 à 20 min).
- Une fois terminé, réservez à nouveau 3 heures au congélateur.

### **4. La finition :**

- Dans un récipient d'eau froide, faire tremper la gélatine
- Dans une casserole, verser le sucre et la purée de mangue : faire chauffer le tout
- Hors du feu rajouter la gélatine essorée
- Versez ensuite le tout dans une assiette creuse et réservez au frais 60 minutes
- A l'aide d'un emporte pièce réalisez des cercles que vous poserez sur l'entremet
- Au bout de 3 heures sortir l'entremets ; démoulez le et posez le sur un plat de service
- Saupoudrez-le légèrement de poudre de cacao et placez ensuite les cercles de gelée de mangue.
- Cet entremet se déguste frais mais non glacé.
- (Moi, j'ai juste rajouté des petits cubes de mangue fraîche juste avant le service)