



Mangue / Mango

Groseille / Redcurrant



---

# Mignardises groseille et mangue Alphonso

*Alphonso mango and redcurrant tartlets*

Gennaro Vitto  
*Créateur culinaire, Londres*  
*Food Creator, London*



# Mignardises groseille et mangue Alphonso

## Alphonso mango and redcurrant tartlets

### MOUSSE MANGUE

Purée de mangue PONTHER	600g
Gélatine	25g
Meringue italienne	300g
Crème (35% mg)	200g
Acide citrique	2g

Faire la meringue italienne. Batta la crème jusqu'à obtenir une crème semi-épaisse. Chauffer la purée de mangue PONTHER dans une casserole à 40°C. Faire ramollir la gélatine préalablement hydratée dans l'eau froide et l'acide citrique, avec un peu de purée de mangue chaude PONTHER. Ajouter le reste de purée de mangue PONTHER, bien mélanger et verser lentement la purée de mangue PONTHER sur la meringue. Ajouter cette compote à la crème semi-épaisse et mélanger délicatement.

### BISCUIT

Beurre	300g
Farine 00	500g
Gousse de vanille	1/2
Zest de citron	5g
Zest d'orange	10g
Sel	5g
Jaune d'œuf pasteurisé	90g
Sucre glace	200g

Dans un robot Kitchen Aid, mélanger le beurre et le sucre glace et faire un crumble. Ajouter ensuite la farine et l'œuf puis le reste des ingrédients. Laisser reposer la pâte. Étaler en fine couche et faire cuire au four à 190°C pendant 8 à 10 minutes.

### EXPLOSION GROSEILLE

Purée de groseille PONTHER	200g
Alginate de sodium	2g
Eau	1000g
Calcium	15g

Bien mélanger au fouet la purée de groseille PONTHER et l'alginate. Laisser reposer pendant quelques heures. Dissoudre ensuite le calcium dans l'eau. À l'aide d'une cuillère à sphérification, faire des perles avec le mélange de groseille et les laisser tomber dans le mélange de calcium et d'eau. Laisser passer quelques minutes puis rincer à l'eau claire.

### MERINGUE MANGUE

Purée de mangue PONTHER	450g
Sucre semoule	200g
Blancs d'œufs	15g
Acide citrique	2g

Mélanger tous les ingrédients dans un robot Kitchen Aid jusqu'à ce que le mélange soit ferme. À l'aide d'une poche à douille déposer des pointes de meringue de grosseur moyenne sur un Silpat et faire cuire au four à 70°C pendant 4 heures jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

### DRESSAGE

Placer le biscuit au fond d'un cercle, verser la mousse de mangue et laisser prendre au réfrigérateur, découper ensuite un petit triangle, couvrir avec des brisures de meringue mangue, ajouter les perles de d'explosion de groseille et terminer avec une julienne de feuilles de Shiso fraîches.

### MANGO MOUSSE

PONTHER mango puree	600g
Gélatine	25g
Italian meringue	300g
Cream (35% fat)	200g
Citric acid	2g

Make the Italian meringue. Semi whip the cream. Heat the PONTHER mango puree to 40°C in a saucepan. Dissolve the previously hydrated gelatine in cold water and citric acid with a bit of warm PONTHER mango puree. Then add the rest of the PONTHER mango puree, mix well and pour the PONTHER mango puree slowly into the meringue mixture. Add this compote to the semi whipped cream and mix gently.

### BISCUIT

Butter	300g
Flour 00	500g
Vanilla pod	1/2
Lemon zest	5g
Orange zest	10g
Salt	5g
Pasteurised egg yolk	90g
Icing sugar	200g

Blend soft butter and sugar in a Kitchen Aid mixer to make a crumble mixture. Add the flour and egg and then the rest of the ingredients. Leave the dough to rest. Roll out into a thin layer and cook in a 190°C oven for about 8-10 minutes.

### REDCURRANT EXPLOSION

PONTHER redcurrant puree	200g
Alginate	2g
Water	1000g
Calcium	15g

Whisk the puree and alginate thoroughly. Leave to rest for a few hours. Dissolve the calcium in the water. Using a spherification spoon make a ball of redcurrant mixture and let it drop into the water and calcium mix. Leave for a few minutes, then rinse in clean water.

### MANGO MERINGUE

PONTHER mango puree	450g
Caster sugar	200g
Albumine	15g
Citric acid	2g

Mix all the ingredients together to a firm consistency in a Kitchen Aid mixer. Then with a piping bag make medium-sized meringue dots on a Silpat baking mat and cook in a 70°C oven for 4 hours until dry.

### ASSEMBLY

In a ring put on the bottom the biscuit, pour on top mango mousse and set in the fridge, then cut a small triangle, coat with mango meringue powder, add a ball of redcurrant explosion and complete with a julienne of fresh green shiso leaf.

