



---

## Choux au fruit de la passion Flavicarpa, mangue Alphonso

*Flavicarpa passion fruit and Alphonso mango choux buns*

Mathieu Mandard  
Champion de France du dessert  
French dessert champion



# Choux au fruit de la passion Flavicarpa, mangue Alphonso

## *Flavicarpa passion fruit and Alphonso mango choux buns*

### CRUMBLE

Beurre	200g
Sucre semoule	250g
Farine	250g
Sucre vanillé	2,5g

Au batteur, à la feuille : mélanger le beurre pommade avec tous les ingrédients. Etaler la pâte le plus finement possible entre 2 feuilles guitare.

### PÂTE À CHOUX

Lait	120g
Sel	2g
Sucre semoule	2g
Beurre	50g
Farine	80g
Œufs entiers	135g
Lait	15g

Dans une casserole : porter à ébullition le lait, le sel, le sucre semoule et le beurre. Tamiser la farine et l'ajouter au mélange hors du feu. Dessécher la pâte à choux sur le gaz. Au batteur, à la feuille : laisser tourner la pâte 5 minutes à petite vitesse. Ajouter les œufs puis les 15g de lait chauds. Dresser des petits choux. Poser une abaisse de crumble par-dessus. Cuire au four à sol à 180°C.

### MOUSSE ONCTUEUSE AU FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion PONTIER	115g
Beurre	35g
Œufs	95g
Sucre semoule	85g
Feuilles de gélatine	5g
Crème fouettée	180g

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Dans une casserole: porter à ébullition la purée de fruit de la passion PONTIER et le beurre. Ajouter le mélange blanchi œufs et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Incorporer la gélatine égouttée et fondue à 40°C. Incorporer la crème fouettée en deux ou trois fois. Réserver au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Couper le dessus de 4 petits choux. Garnir le fond des choux avec la mousse onctueuse au fruit de la passion. Couler à la seringue dans les choux de la purée de mangue PONTIER. Obturer le dessus des choux en faisant une rosace de mousse onctueuse au fruit de la passion. Ajouter une chips de pain d'épices sur le dessus de chaque chou. Décorer l'assiette avec des petits carrés de fraises fraîches et des points de purée de mangue PONTIER.

### CRUMBLE

Butter	200g
Caster sugar	250g
Flour	250g
Vanilla sugar	2,5g

In the mixer with a paddle, mix the softened butter with all the ingredients. Spread as thinly as possible between two acetate sheets.

### CHOUX PASTRY

Milk	120g
Salt	2g
Caster sugar	2g
Butter	50g
Flour	80g
Eggs	135g
Milk	15g

In a saucepan: bring the milk, salt, caster sugar and butter to the boil. Sift the flour. Add the flour off the heat. Then dry out the mixture over the heat. In the mixer, with the paddle: knead the dough for 5 minutes on slow speed. Add the eggs. Finish by adding 15g warm milk. Make the little choux buns. Place a flat piece of the crumble on top. Bake in a deck oven at 180°C.

### CREAMY PASSION FRUIT MOUSSE

PONTIER passion fruit purée	115g
Butter	35g
Eggs	95g
Caster sugar	85g
Gelatine leaves	5g
Whipped cream	180g

Soak the gelatine sheets in cold water. In a saucepan: bring the PONTIER passion fruit purée and the butter to the boil. Add the pale egg yolk and caster sugar mixture. Cook the mixture at 85°C. Blend. Chill quickly in the fridge to 4°C. Add the drained melted gelatine at 40°C. Add whipped cream in two or three goes. Refrigerate.

### ASSEMBLY

Remove the top of the 4 little choux buns. Fill the bottom with creamy passion fruit mousse. Use a syringe to fill the mousse in the buns with PONTIER mango purée. Close the top of the buns by making a rosette of creamy passion fruit mousse. Garnish each choux bun with a gingerbread crisp. Garnish the plate with small dice of fresh strawberries and dots of PONTIER mango purée.

