



# Sugar B

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 

## Stuff

4 Blancs d'oeufs (130g)  
50 g r Sucre semoule  
100 gr Sucre Semoule  
125 gr Poudre de noix de coco  
25 gr Féculé

1 Mangue  
125 gr Fraises  
2 Kiwis

### Ganache montée

100 gr Chocolat noir  
200 gr Crème liquide

## Cook

### I Pour le biscuit succès, préchauffer le four à 170°C.

Dessiner au dos du papier cuisson au crayon les formes à la taille voulue.( cercle inox de 7,5 cm de diamètre) Mélanger les 100 g de sucre avec la poudre de noix de coco et la féculé. Monter les blancs en neige et les serrer avec 50 g de sucre. Ajouter le mélange noix de coco,sucre et féculé en pluie en l'incorporant délicatement. À l'aide d'une poche, dresser l'appareil sur papier cuisson. Mettre en cuisson au four à 170°C environ 20 à 25 minutes.Laisser refroidir à température ambiante.

### Pour la ganache montée

- III Porter à ébullition la crème puis ajouter la couverture chocolat dans la crème chaude. Mélanger délicatement à la spatule.Mettre au frais quelques heures. Une fois froide émulsionner avec le fouet au batteur,  
IV arrêter l'opération quand le mélange à doublé de volume.

V Peler à l'économe et détailler de fines tranches jusqu'au noyau. Poser alors la mangue sur le côté coupé et détailler à nouveau en tranches et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de chair autour du noyau. Couper les fraises en brunoise (petit dès), épucher puis couper les kiwis en fines tranches et réserver.

### VI Pour le l'assemblage

À l'aide d'une poche à douille dresser la ganache montée sur un rond de biscuit succès, disposer la brunoise de fraise, quelques tranches de kiwi et une tranche de mangue. Terminer «le burger» par un deuxième disque de biscuit à succès et déguster aussitôt.

FINISH  
HIM

## History

Vers 1850, la légende veut qu'un apprenti pâtissier ait fait tomber un pot de crème de lait dans une bassine de chocolat fondu. Pour dissimuler sa bêtise, il aurait mélangé le tout espérant que cela passerait inaperçu. Mais son geste n'avait pas échappé à son patron qui le traita justement de «ganache !»... avant de goûter à la préparation et de s'en poulécher les babines. Malicieux, il nomma cette friandise... ganache.