Recipe

Mango Recipe



Ingredients

	g
Vanilla Biscuit	
Tegral American Muffin Mix	660
Eggs	240
Oil	200
Water	200
Fugar Vanilla 30 Plus	40
Exotic Coulis	
Passion Fruit Puree	50
Inverted Sugar	25
Bano Gelatin	50
Mango Puree	450

بيسكوت الفانيليا	
ميكس أمريكان مافن	٦١٠
البيض	٢٤٠
زيت	٢٠٠
ماء	٢٠٠
فانيلا فوغار ٣٠ بلاس	٤٠
كولي استوائي	
هريس باشن فروت	٥٠
سكر محوّل	٢٥
جيلاتين بانو	٥٠
هريس المانغو	٤٥٠

Working Method

Vanilla Biscuit

Mix the ingredients together with a paddle then spread out 1250g per plate 40x60 cm and bake 8 min at 190°C.

Exotic Coulis

Warm up the passion puree, inverted sugar and add gelatin. Mix with mango puree and pour on biscuit into cutter, freeze.

بيسكوت الفانيليا

اخلط المكونات معاً باستخدام مضرب. وزّع ١٢٥٠ غرام لكل صينية بحجم ٤٠×٦٠ سم، واخبزها لمدة ٨ دقائق على حرارة ١٩٠ درجة مئوية

كولي استوائي

.سخن هريس الباشنروت والسكر ثم اضف الجيلاتين

اخلط المزيج مع هريس المانغو

اسكبه فوق البسكويت داخل القواطع، ثم جمده

BANO puratos
Food Innovation for Good

Recipe

Mango Recipe

Ingredients

	g
Mango Creamy	
Passion Fruit Puree	100
Bano Gelatin	45
Belcolade White Chocolate	350
Butter	170
Mango Puree	350
Light Mango Mousse	
Mango Puree	100
Passion Fruit Puree	20
Bano Gelatin	20
Belcolade White Chocolate	225
Fresh Whipped Cream	500
Neutral Glaze	
Puratos Concentrated Neutral Glaze	200
Water	300
Puratos Mirror Glaze	1000

Working Method

Mango Creamy

Warm up passion puree with gelatin mass, and pour on chocolate. Mix with butter and add at the end the mango puree. Pour into silicon mold and place frozen insert of biscuit and coulis on top. Freeze.

Ligh Mango Mousse

Warm up purees and gelatin mass, and pour on chocolate to make an emulsion. At 35°C mix delicately with whipped cream. into cutter, freeze.

Neutral Glaze

Boil hot gel and water and mix with mirror glaze. Use at 40/35°C. Spray the cake with color spray before glazing.

كريمة المانغو	
هريس باشن فروت	١٠٠
جيلاتين بانو	٤٥
شوكولاتة بيضاء بيلكولاد	٣٥٠
زبدة	١٧٠
هريس المانغو	٣٥٠
كولي استوائي	
هريس باشن فروت	٥٠
سكر محوّل	٢٥
جيلاتين بانو	٥٠
هريس المانغو	٤٥٠
غلايز نوتر	
غلايز نوتر بوراتوس	٢٠
ماء	٣٠
غلايز نوتر ميروار بوراتوس	١٠٠٠

كريمة المانغو

سخّن هريس فاكهة الباشن مع كتلة الجيلاتين ثم اسكبه فوق الشوكولاتة خلط مع الزبدة، وأضف هريس المانغو

اسكب المزيج في قالب سيليكون وضع فوقه قطعة البسكويت والكولي المجمّدة

موس المانغو الخفيف

سخّن هريس الفاكهة وكتلة الجيلاتين، ثم اسكبها على الشوكولاتة لتستحلب

على درجة حرارة ٣٥ مئوية، اخلطها بلطف مع الكريمة المخفوق.

غلايز نوتر

اغلِ الجل الساخن والماء واخلطهما مع غلايز رش الكيك باللون قبل التلميع على حرارة ٣٥/٤٠ مئوية.

BANO puratos
Food Innovation for Good

Recipe

Mango Recipe

Working Method

Montage

Fill half of the silicon mold with mousse, place the frozen insert, and freeze. Remove from the mold, spray the colors like a real mango, and glaze with neutral glaze.
Decorate with a small element made from modeling chocolate colored in green, and stick a Sticker made of white modeling chocolate on the glaze to be like a real sticker.

المونتاج

املأ نصف قالب السيليكون بالموس، ثم ضع الحشوة المجمّدة وجمدها
أخرجها من القالب، رشّ الألوان لتشبه المانجو الحقيقية، ثم غلّفها بالغلايز الشفاف المحايد

زيّنها بشوكولاتة التشكيل (موديلينغ شوكولاتة) باللون الأخضر

وألصق ملصقًا (ستيكر) مصنوعًا من شوكولاتة التشكيل البيضاء على الغلايز ليبدو كملصق حقيقي