



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## **Charlimangue**

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024



**XAVIER LÉTANG**

Chef de cuisine, RU Médreville ? Crous Lorraine



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024





## Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

### CHARLIMANGUE

Le Charlimangue est un entremets composé d'un biscuit cuillère, d'une mousse légère au fromage blanc parfumée à la vanille et au citron vert, réhaussée de sa gelée exotique à la mangue fraîche.

Cet entremets pourra être produit tout au long de l'année. La recette est simple de réalisation.

Elle s'adaptera à toutes les formes de dressage (en cadre, en cercle, en moule individuel ou en dressage à l'assiette).

Son coût à la portion ainsi que la disponibilité des produits permettent au Charlimangue d'être une recette abordable et haut de gamme.

#### RECETTE

```

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT {
  TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT;
}
.TIMELINE__ITEM:AFTER {
  BORDER-COLOR:
!IMPORTANT;
}
.TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE,
.TIMELINE-DIVIDER {
  BACKGROUND-COLOR:
!IMPORTANT;
}

```

#### CHEMISER UN CERCLE À PÂTISSERIE AVEC LE BISCUIT CUILLÈRE

```

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {
  COLOR: !IMPORTANT;
}

```

```

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT {
  TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT;
}
.TIMELINE__ITEM:AFTER {
  BORDER-COLOR:
!IMPORTANT;
}
.TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE,
.TIMELINE-DIVIDER {
  BACKGROUND-COLOR:

```



## Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

```
!IMPORTANT; }
```

DÉTAILLER UNE BANDE EXTERIEURTTIN DE MASQUER  
LE CERCLE ET DEUX CERCLES INTERIEURIAVEC LA PLAQUE DE  
BISCUIT CUILLEÈRE

```
.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {  
    COLOR: !IMPORTANT; }
```

```
.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT {  
    TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; }  
    .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR:  
!IMPORTANT; }  
.TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE,  
.TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR:  
!IMPORTANT; }
```

## LE COULIS GÉLIFIÈRE

```
.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {  
    COLOR: !IMPORTANT; }
```

- Hydrater 8 feuilles de gelatine
- Chauffer 1 /4 du coulis exotique prealablement decongelé et y ajouter la gélatine et melanger au retsant du coulis.
- Reserver 10 cl pour le nappage de finition.
- Couler le coulis gélififié dans un moule de diametre inferieur "à celui de la charlotte puis surgeler le.

```
.osteo-timeline-style-10 .timeline__content {  
    text-align: left!important; }  
    .timeline__item:after {  
        border-color: !important; }
```



## Charlimangue

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

```
.timeline:not(.timeline--horizontal):before,
background-color: !important;
}
.timeline-divider {
```

### DÉCOUPER

## LES MANGUES EN CUBE ET LES DISPOSER AU FOND DU MOULE

```
.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {
COLOR: !IMPORTANT;
}
```

```
.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT {
TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT;
}
.TIMELINE__ITEM:AFTER {
BORDER-COLOR:
!IMPORTANT;
}
.TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE,
.TIMELINE-DIVIDER {
BACKGROUND-COLOR:
!IMPORTANT;
}
```

### DRESSAGE ET MONTAGE

```
.OSTEO-TIMELINE-STYLE-10 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER {
COLOR: !IMPORTANT;
}
```

- Couler la moitié de la mousse fromage blanc sur les cubes de mangue
- disposer le coulis exotique surgelé puis un disque de biscuit
- terminer par le reste de mousse fromage blanc.
- bloquer au froid
- napper avec une partie du coulis.
- decorer suivant votre inspiration.

[Télécharger la fiche technique](#)