

## P'TITS POTS FAÇON CHARLOTTE EXOTIQUE

Pour 10 P'tits Pots



### 1. **BISCUIT CUILLER CHOCOLAT (PLAQUE DE 40X60CM)**

300 g de Biscuiller Braun  
300 g d'œufs  
30 g de cacao en poudre  
100 ml d'eau

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. A l'aide d'une poche à douille unie de 8 mm, dresser des lignes juxtaposées sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Saupoudrer de sucre glace avant cuisson. Cuire à 190 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole. Après refroidissement retirer le papier cuisson.

### 2. **MOUSSE BAVAROISE MANGUE**

35 g de Bavarois Alaska-express Mangue ancel  
50 g d'eau  
165 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

### 3. **MOUSSE BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION**

60 g de Bavarois Alaska-express Fruit de la Passion ancel  
90 g d'eau  
300 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

### 4. **MANGUE**

120 g de mangue

Couper des triangles de 2 cm de haut dans des tranches fines de mangue (compter 6 triangles par pot) puis hacher grossièrement le reste. Réserver 1 par Pot pour le décor.

### 5. **MONTAGE ET FINITION**

Couper des bandes de biscuit cuiller au chocolat de 2,5x20 cm puis des carrés de 3x3 cm pour les inserts (1 de chaque par Pot). Placer une bande de biscuit cuiller côté sucre glace contre la paroi de chaque P'tit Pot. Placer 5 triangles de mangue au-dessus du biscuit cuiller. Répartir successivement la mousse bavaroise mangue, les morceaux de mangue hachée et un carré de biscuit cuiller dans les P'tits Pots. Terminer par la mousse bavaroise fruit de la passion dressée à la poche à douille cannelée. Décorer avec les triangles de mangue restants préalablement nappés de Nappage Miroir à froid Neutre ancel.