

Mango Mousse with Star Anise 'Pain de Genes'

芒果慕司配香料面包，焦糖咸奶油



香味面包：

600	克	矿泉水
170	克	砂糖
600	克	蜂蜜
600	克	蛋糕粉
5	克	烘焙发酵粉
5	克	姜粉
40	克	烘焙苏打
10	克	柠檬碎
10	克	橙子碎
4	克	食盐
10	克	大料粉
380	克	黄油

Pain de Genes:

600	g	Mineral Water
170	g	Crystal Sugar
600	g	Honey
10	g	Lemon Zest
10	g	Orange Zest
600	g	Cake Flour
40	g	Baking Soda
5	g	Baking Powder
4	g	Salt
5	g	Ground Ginger
10	g	Ground Star Anise
380	g	Butter

Bring water, sugar, honey and zest to a boil in a large saucepan. Sift flour, baking soda, baking powder, and all ground spices. Add to liquid, stirring gently. Add melted butter. Refrigerate overnight. Preheat the oven to 180° C. Line a 60 x 40 x 2 cm baking sheet with greased silicon paper. Spread dough evenly onto sheet. Bake for twenty to thirty minutes or until bread turns brown. Let cool and refrigerate before cutting.

在大号的汁锅中，放入矿泉水，砂糖，蜂蜜，柠檬皮和橙子皮，加热至煮沸。另外，将蛋糕粉，苏打和其它香料粉过滤筛好。然后加入煮沸的汁水中并搅拌均匀，随后加入食盐，最后放入融化的黄油。入冰箱隔夜放置。第二天，提前将烤箱预热至180摄氏度，在带油纸的烤盘上（60厘米长，40厘米宽，2厘米高）铺满混合糊，烘烤约20至30分钟，直至香味面包颜色呈棕黄色。取出，冷却。后放入冰箱冷藏数小时后，以备切割。

芒果酱

350	克	鲜芒果
50	克	转化糖
20	克	柠檬汁
120	克	矿泉水

Mango Coulis:

350	g	Mango (fresh)
50	g	Inverted Sugar
20	g	Lemon Juice
120	g	Mineral Water

Cut mango into quarters. Simmer ingredients at low heat over a bain-marie. The fruit texture will start to resemble compote. Mix with a hand mixer until smooth. Strain and refrigerate.

将芒果一切为四，配料倒入不锈钢碗，用小火在热水槽中缓慢加热，待芒果混合物成泥状，然后用手动搅拌器将其搅拌均匀，过滤。入冰箱冷藏备用。

焦糖咸奶油：

250	克	砂糖
450	克	奶油
35	克	葡萄糖
5	克	海盐
110	克	蛋黄
10	克	鱼胶片

Salty Caramel Cream:

250	g	Crystal Sugar
450	g	Cream
35	g	Glucose
5	g	Sea Salt
110	g	Egg Yolk
10	g	Gelatin Leaves

(pre-soaked in ice water)

Brown sugar and glucose at low heat in a saucepan. When sugar starts to smoke a little, gradually add cream while stirring. Boil for five minutes, still stirring continuously. Add yolk, salt and drained gelatin. Remove from heat immediately and strain. Let cool. Pour into 3 mm deep stainless steel tray. Freeze overnight.

在大些的不锈钢碗中用冰水浸泡鱼胶片。另外，在汁锅中倒入砂糖和葡萄糖，小火加热直至糖变棕黄色并散发一点烟熏。随即缓慢倒入液体奶油，持续搅拌，煮沸后仍继续搅拌5分钟。倒入蛋黄，盐和脱水的鱼胶。离火，过滤。冷却后，倒入3厘米深的托盘，入冰箱冷冻隔夜。

芒果大料幕司：

600	克	芒果果溶
120	克	砂糖
120	克	蛋清
500	克	奶油
5	克	大料粉
10	克	鱼胶片

Mango Anise Essence Mousse:

600	g	Mango Purée
120	g	Crystal Sugar
120	g	Eggs White
500	g	Cream
5	g	Ground Star Anise
10	g	Gelatin Leaves

(pre-soaked in ice water)

Defrost the mango purée one night in advance. Heat to 40° C in a saucepan. Add soaked gelatin. Whisk egg white and crystal sugar until mixture forms firm peaks. Gently mix purée and egg white in a stainless steel bowl. Whip cream and add to mixture along with star anise. Be sure to keep the mousse liquid and without bubbles.

提前一夜将芒果果溶解冻。第二天放入汁锅加热至40摄氏度，混入已在冰水中浸泡好的鱼胶。另外，用手动搅拌机将蛋清和砂糖打至发泡。用大些的不锈钢碗将蛋清和果溶混合，最后缓慢倒入淡奶油和茴香粉。注意：确保慕司中没有气泡并保持汁状。

Assembly:

Line an acrylic tube, 12 cm in diameter by 10 cm high, with plastic wrap. Line rings with a slice of spiced bread, and cover bottom of ring with another slice. Fill halfway with mango mousse. Place the cakes in blast freezer until set. Add a layer of caramel cream. Fill rest of the way with mouse and freeze overnight. Remove tube, glaze top with mirror glaze and garnish with fresh, sliced mango. Arrange mango to resemble a flower (as pictured). Drizzle with mango extract coulis.

制作：

取一树脂材料的管状定型圈，放入透明塑料垫，底部和周边摆放香料面包。树脂圈的大小是12厘米直径，10厘米高。将芒果慕司倒入定型圈至一半高度，放入冰箱冷冻1小时以上，取出，放入焦糖咸奶油。再用芒果慕司将定型圈其余部分填满。放入冰箱冷冻隔夜。第二天，取下定型圈后，将顶部用光亮剂上光并码放上鲜芒果切片。芒果片的码放非常重要，可以是花朵的造型。配以芒果酱，口味极佳。