

# MOUSSE DE PATATES DOUCES ET SON SORBET CREAM CHEESE

Sweet potato mousse with cream cheese sorbet

Recette élaborée par Ludovic Chesnay, Conseiller culinaire pour Elle & Vire  
Recipe from Ludovic Chesnay, Culinary adviser for Elle & Vire



*Casual Dining*



Sweet Exotic Collection

## Mousse de patates douces et son sorbet cream cheese

Portion: 10

### Purée de patates douces et curry

400 g de patates douces  
100 g de sucre  
130 g de Dessert Base Sabayon Elle & Vire  
50 g de glucose  
400 g d'eau  
20 g de curry

### Sorbet cream cheese

150 g d'eau  
100 g de sucre  
400 g d'Original American Cream Cheese Elle & Vire  
100 g 100 g de Crème Excellence Elle & Vire

### Sirop de base

150 g de sucre  
150 g d'eau

### Chips de patate douce

1 patate douce

### Salade aux saveurs de sésame

200 g de micro salade  
50 g d'huile de sésame  
150 g de sirop de base

### Coulis

150 g de coulis de mangue

### Purée de patates douces et curry

Cuire les patates avec le sucre, le glucose, l'eau et le curry. Egoutter les patates, les écraser et passer la purée obtenue au tamis. Laisser refroidir et ajouter alors la Dessert Base. Mettre dans un syphon avec une ou deux cartouches de gaz. Réserver au froid 2-3 h.

### Sorbet cream cheese

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le cream cheese préalablement ramolli ainsi que la crème. Turbiner ou pacosser (Paco-Jet).

### Sirop de base

Faire bouillir l'eau et le sucre.

### Chips de patate douce

Trancher les patates douces très finement, les tremper dans le sirop de base. Déposer les rondelles entre deux feuilles de Silpat et faire sécher au four à 120°C pendant 2 h.

### Salade aux saveurs de sésame

Faire une sauce avec l'huile de sésame et le restant de sirop de base. Mélanger avec la micro salade.

### Finition

A l'aide d'un siphon, dresser le mousseux (espuma) de patate douce sur l'assiette. Déposer la salade aromatisée dans une cuillère, surmontée d'une quenelle de sorbet cream cheese. Décorer l'espuma d'une chips de patate douce. Servir avec un coulis de mangue.

## Sweet potato mousse with cream cheese sorbet

Portion: 10

### Sweet potato purée and curry

400 g sweet potato  
100 g sugar  
130 g Elle & Vire Sabayon Dessert Base  
50 g glucose  
400 g water  
20 g curry powder

### Cream cheese sorbet

150 g water  
100 g sugar  
400 g Elle & Vire Original American Cream Cheese  
100 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream

### Syrup

150 g sugar  
150 g water

### Sweet potato crisps

1 sweet potato

### Sesame-flavoured salad

200 g micro salad  
50 g sesame oil  
150 g syrup

### Coulis

150 g mango coulis

### Sweet potato purée and curry

Cook the sweet potatoes with sugar, glucose, water, and curry powder. Strain the potatoes, mash them and pour the resulting purée through a strainer. Leave to cool and add the Dessert Base. Put in a siphon with one or two gas cartridges. Refrigerate for 2-3 hr.

### Cream cheese sorbet

Bring water and sugar to the boil. Add softened cream cheese as well as the cream. Blend or process (Paco-Jet).

### Syrup

Boil together water and sugar.

### Sweet potato crisps

Finely slice sweet potatoes and leave to soak in syrup. Place the slices between two sheets of Silpat (non-stick baking liners) and dry in the oven at 120°C/248°F for 2 hr.

### Sesame-flavoured salad

Make a sauce with sesame oil and the rest of the syrup. Mix with the micro salad.

### Finition

Using a siphon, garnish the plate with sweet potato mousse (espuma). Place the seasoned salad in a spoon, top with a dollop of cream cheese sorbet. Garnish mousse with sweetened potato crisps. Serve with mango coulis.



PROFESSIONAL  
Site web : [www.thechefsweb.com](http://www.thechefsweb.com)

E-mail : [contactthechefs@elvir.fr](mailto:contactthechefs@elvir.fr)

