Café Gourmand Noix de Coco (Madeleine, mousse & Panna Cotta)
Pour environ !30 cafés gourmands



1. ***MOUSSE NOIX DE COCO***

   100 g d' **Alaska Express Neutre ancel**
   150 g d'eau tempérée
   75 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
   500 g de crème fouettée

   Délayer la pâte de coco dans l'eau, ajouter la préparation pour bavarois puis incorporer progressivement la crème fouettée. Répartir en verrines puis conserver au réfrigérateur.

2. ***MADELEINE NOIX DE COCO***

   200 g de sucre
   250 g d'oeufs
   200 g de farine
   200 g de beurre fondu
   1 pincée de sel
   50 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
   8 g de **Baking Powder ancel**

Blanchir sans mousser les œufs, le sucre, le sel et la pâte de coco. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Incorporer le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Remplir les moules préalablement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**.
Enfourner en four ventilé à 210°C four tombant à 150°C pendant environ 10 min.

3. ***PANNA COTTA FRUITS ROUGES***

250 g de crème liquide à 35%MG
750 g de lait
100 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
70 g de sucre
60 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**

S'assurer d'utiliser de la crème et du lait à température ambiante. Mélanger le sucre, le lait, la crème et la pâte de coco au mixeur plongeant. Incorporer la gélatine directement dans le mélange puis mixer encore pendant 30 secondes avant de couler la préparation dans les verres. Faire prendre au froid positif pendant environ 2 heures avant de servir. Décorer de fruits rouges.