Entremets Passion Coco
Pour !24 entremets individuels



1. ***FINANCIER AMANDE-COCO (POUR UNE PLAQUE 40X60 CM)***

   500 g de Financier ancel
   150 g de beurre fondu
   200 g de blancs d'œufs
   100 g de noix de coco râpée

   Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 12 min à 170°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.

2. ***FOURRAGE CROQUANT MANGUE PASSION***

   400 g de Fourrage Croquant Mangue Passion ancel

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément sur le financier amande-coco. Placer au réfrigérateur jusqu'au montage.

3. ***INSERT FRUIT DE LA PASSION***

   320 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

4. ***MOUSSE BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION***

   150 g de Bavarois Alaska-express Fruit de la passion ancel
   225 g d'eau tempérée
   750 g de crème fouettée

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

5. ***GLAÇAGE MIROIR JAUNE***

   1000 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

   Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 45°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

   Détailler des fonds de forme ovale de financier amande-coco recouvert de fourrage croquant mangue-passion de la même taille que les moules. Remplir les moules aux 2/3 de mousse bavaroise Fruit de la passion puis chemiser les bords. À la poche, déposer une noix de fourrage mangue-passion puis fermer avec les fonds de financier. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage jaune à 30°C puis les repasser quelques minutes au froid pour fixer le glaçage. Masquer les bords de coco râpée puis décorer.