Entremets Pistache Noix de coco
Pour !10 entremets individuels



1. ***PÂTE SUCRÉE***

500 g de beurre pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1000 g de farine

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Étaler 300 g de pâte sur 4 mm d'épaisseur et détailler les fonds de 5 cm de Ø. Cuire environ 15 minutes à 180°C.

2. ***CRÉMEUX PISTACHE***

350 g de **Crémeux Pistache ancel**

Mouler 10 mini dômes de 3 cm de crémeux pistache puis surgeler. Le restant servira pour la

finition.

3. ***MOUSSE BAVAROISE À LA NOIX DE COCO***

50 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
75 g d'eau
30 g de **Pâte de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
250 g de crème fouettée

Mélanger l'eau et la pâte de coco puis délayer la préparation pour mousse bavaroise. Ajouter la crème fouettée.

4. ***GLAÇAGE NEUTRE***

500 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Chauffer le glaçage à environ 50°C.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir la mousse bavaroise à la noix de coco dans les moules en silicone puis placer les inserts pistache en les enfonçant légèrement. Lisser à ras, surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir à 45°C. Placer les entremets sur les fonds de sablés puis les mettre quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer de pistaches hachées puis dresser une rosace de crémeux pistache sur chaque entremets.