Fleur Tropicale
Pour !6 moules en silicone réf. : Silikomart PRIMAVERA



1. ***BISCUIT MADELEINE AU YUZU (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)***

250 g d'œufs
200 g de sucre
1 pincée de sel
40 g d'**Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé**
200 g de farine
8 g de **Baking Powder ancel**
200 g de beurre fondu

Blanchir sans mousser les œufs, le sucre, le sel et l'arôme. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever. Incorporer le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Verser la pâte sur un tapis de cuisson à bords puis cuire environ 15 minutes à 160°C en four ventilé. Après refroidissement,
retirer le tapis de cuisson puis détailler 6 fonds de 17 cm de Ø.

2. ***FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO***

900 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant noix de coco au micro-ondes pour le rendre plus souple,
puis l'étaler uniformément sur les 6 fonds de biscuit madeleine. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

3. ***FOURRAGE ANANAS FAÇON TATIN***

1800 g de **Fourrage Ananas façon Tatin ancel**

Répartir le fourrage dans 6 cercles de 18 cm de Ø puis surgeler. Retirer les cercles puis réserver au
congélateur pour le montage.

4. ***BAVAROISE NOIX DE COCO***

300 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
450 g d'eau tempérée
210 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
1500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte aromatique puis incorporer
la crème montée en mélangeant délicatement.

5. ***DÉCOR VELOURS BLANC***

1 **Spray Velours Blanc ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. ***DÉCOR VELOURS JAUNE***

1 **Spray Velours Jaune ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules aux ¾ de bavaroise noix de coco. Déposer les inserts de fourrage ananas façon tatin en les enfonçant jusqu'au centre des entremets. Recouvrir de bavaroise noix de coco avant de placer les fonds, côté fourrage croquant noix de coco contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Appliquer le décor velours blanc sur les entremets congelés à une distance d'environ 20 cm. Placer un emporte-pièce uni au centre, de la taille de l'étamine, puis appliquer le décor velours jaune.