

La Boule Coco

Pour 120 entremets sphériques de 5 cm de Ø



### 1. **FOURRAGE FRAMBOISE**

300 g de Fourrage Framboise Sélection ancel

Répartir le fourrage dans des dômes en silicones de 2 cm de Ø, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

### 2. **MOUSSE BAVAROISE NOIX DE COCO**

100 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel

75 g d'eau

75 g de lait de coco

500 g de crème fouettée

75 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé

Délayer la préparation pour bavarois dans le mélange d'eau et de lait de coco. Ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Remplir les moules sphériques à mi-hauteur avec la mousse bavaroise, insérer une bille constituée de 2 demi dômes de fourrage framboise. Remplir à ras de bavaroise noix de coco. Surgeler, démouler puis réserver au congélateur.

### 3. **GUIMAUVE NOIX DE COCO**

300 g de lait de coco (1)  
60 g de Gélatine Bovine en poudre 200 Bloom Sébalcé  
300 g de sucre inverti (1)  
150 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé  
150 g lait de coco (2)  
210 g de sucre inverti (2)  
550 g de sucre

Préparer une masse gélatine en hydratant la gélatine en poudre avec le lait de coco (1) puis laisser gonfler 10 min au réfrigérateur. Incorporer la masse gélatine dans le sucre inverti (1) puis la pâte aromatique de noix de coco et chauffer le mélange à 40°C. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, foisonner le mélange.

Dans une casserole, mélanger le lait de coco (2), le sucre inverti (2) et le sucre et cuire à 110°C. Verser progressivement dans le premier mélange à vitesse moyenne. Battre à vitesse maximale jusqu'à refroidissement à 25°C.

Déposer le mélange dans un cadre légèrement graissé à l'Agent de démoulage Ouragan ancel et réserver au frais minimum 4h avant de découper des anneaux de 6 cm de ∅.

### 4. **CRÉMEUX NOIX DE COCO**

500 g crème liquide à 35% M.G.  
100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel  
60 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et la pâte aromatique de noix de coco à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de pâte aromatique de noix de coco puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réfrigérer à 4°C. Foisonner jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche. Réserver dans une poche avec une douille lisse.

### 5. **DISQUE DE FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO**

400 g de Fourrage croquant Noix de coco ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis étaler finement entre 2 feuilles. Placer au réfrigérateur pendant 30 min puis détailler des disques de 2 cm de ∅. Réserver au frais pour le montage.

### 6. **ENROBAGE CHOCOLAT BLANC**

200 g de beurre de cacao  
100 g de chocolat blanc

Faire fondre et mélanger le beurre de cacao et le chocolat blanc. Tremper les sphères de bavaoises noix de coco dans l'enrobage à l'aide de pics à brochette.

## 7. **DÉCOR VELOURS BLANC**

1 bombe de 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.

## 8. **GLACE NOIX DE COCO**

440 g de sucre  
200 g de Base Perfetta 100 cresco  
1 500 g lait  
500 g lait de coco  
250 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé  
60 gr de Smuter cresco

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, le lait de coco et les améliorants puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

## 9. **MONTAGE & FINITION**

À l'aide du spray velours blanc, pulvériser les boules de mousse bavaroise Noix de coco préalablement enrobées.

Placer des étoiles et des attaches de boules de Noël en chocolat sur la boule noix de coco.

Déposer au centre de l'assiette un anneau de guimauve noix de coco et y déposer par-dessus la boule coco.

Dresser des pointes de crémeux noix de coco et y déposer les disques bien froids de fourrage croquant coco, des herbes fraîches et d'autres étoiles en chocolat.

Déposer des points de coulis et une quenelle de glace noix de coco.