La Noix de Coco
Pour !12 entremets individuels



1. ***COQUES DE CHOCOLAT AU LAIT EN FORME DE NOIX DE COCO***

   1000 g de couverture lait tempérée

   Mouler les dômes de 8 cm de Ø en chocolat au lait puis après cristallisation, brosser la surface pour imiter la texture d'une coque de noix de coco.

2. ***DACQUOISE À LA NOIX DE COCO***

   105 g de sucre glace
   75 g de poudre d'amande
   30 g de farine
   105 g de blancs d'oeufs
   45 g de sucre semoule
   35 g de poudre de noix de coco râpée

   Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Dans une cuve, à l'aide du fouet, monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé, suivi de la poudre de noix de coco râpée puis à l'aide d'une spatule, mélanger doucement pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. Étaler la masse uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de

cuisson sur une épaisseur de 15 mm. Cuire environ 15 min à 180°C.

3. ***FOURRAGE MANGUE-PASSION***

400 g de Fourrage Mangue Passion Sélection ancel

4. ***CRÈME DIPLOMATE NOIX DE COCO***

400 g de crème pâtissière réalisée à l'aide de Crème Pâtissière à chaud ancel
60 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé
feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé
200 g de chantilly

Incorporer la pâte aromatique de noix de coco dans la crème pâtissière amenée à température ambiante. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Incorporer la chantilly.

5. ***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.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Répartir le fourrage mangue-passion au fond des coques de chocolat au lait. Déposer ensuite un disque de dacquoise noix de coco de 7,5 cm de Ø. Placer un dôme de crème diplomate noix de coco puis masquer les bords de coco râpée. Décorer d'une tuile de chocolat blanc.