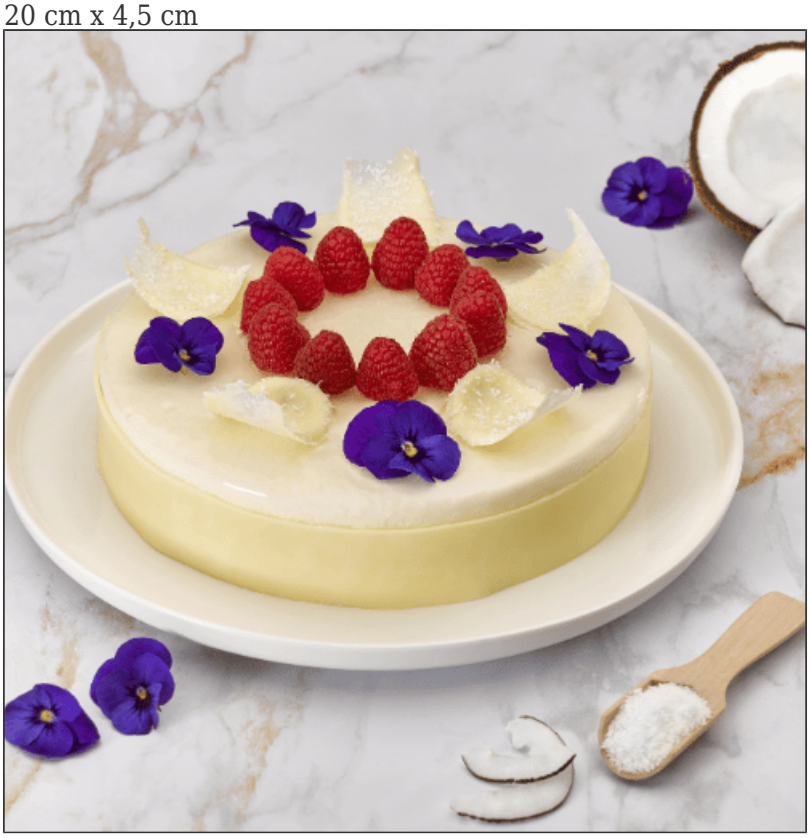
L’Envolée Fruitée Noix de Coco, Passion & Framboise
Pour !3 entremets de 20 cm x 4,5 cm



1. ***CROUSTILLANT NOIX DE COCO***

   400 g de crumble réalisé avec le Cookies ancel
   400 g de Fourrage Croquant Noix de Coco ancel

   Chauffer si nécessaire le fourrage croquant quelques secondes au micro-ondes, pour le rendre plus souple. À l’aide d’une spatule, incorporer le crumble au fourrage croquant jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Étaler uniformément le mélange dans 3 cercles de 18 cm de Ø puis réserver au
   réfrigérateur.

2. ***BAVAROISE FRAMBOISE***

   50 g de Bavarois Alaskaexpress Framboise ancel
   75 g d’eau tempérée
   250 g de crème fouettée

   Délayer la préparation pour bavarois dans l’eau puis incorporer la crème fouettée en mélangeant

délicatement.

3. ***BAVAROISE NOIX DE COCO***

100 g de Bavarois Alaska express Neutre ancel
150 g d'eau tempérée
60 g de Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé
500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

4. ***INSERT FRUIT DE LA PASSION***

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

5. ***GLAÇAGE MIROIR NEUTRE***

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C.

6. ***MONTAGE & FINITION***

Répartir la mousse bavaroise framboise sur le croustillant noix de coco dans les cercles de 18 cm de Ø. Lisser puis surgeler avant de décercler. Placer des cercles de 20 cm de Ø autour des inserts de 18 cm de Ø. Dresser en spirale le fourrage mangue-passion sur la bavaroise framboise puis répartir la bavaroise noix de coco dans les cercles et lisser à ras. Surgeler puis décercler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir à chaud neutre à 45°C. Réaliser un tour d'entremets en chocolat blanc puis décorer avec des framboises fraîches, des tuiles en chocolat blanc et des fleurs comestibles.