Saint-Honoré exotique
Pour !15 assiettes

1. ***CRÈME DIPLOMATE À LA NOIX DE COCO***

   200 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
   70 g de **Pâte aromatique de Noix de coco des Philippines Sébalcé**
   500 g d'eau froide (10°C maximum)

   Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte aromatique de noix de coco et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

2. ***FOURRAGE MANGUE-PASSION***

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

   Répartir le fourrage mangue-passion dans des mini dômes de 2,5 cm de Ø, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

3. ***GELÉE MANGUE***

Disque de gelée mangue
500 g de pulpe de fruit mangue
60 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**

Faites revenir à température ambiante la pulpe mangue, ajouter la gélatine bovine instantanée en poudre, couler sur plaque préalablement graissé avec de l'**Agent de Démoulage Ouragan ancel**. Réserver au froid.

4. ***FEUILLES FILO***

4 feuilles filo
100 g de beurre fondu
QS sucre cassonnade

Enduire la première feuille filo avec du beurre fondu puis poser une deuxième par-dessus et répéter l'opération jusqu'à superposer les 4 feuilles filo. Enduire la dernière feuille de beurre fondu puis répartir du sucre cassonade sur l'ensemble. Retourner le paquet de feuille puis beurrer à nouveau et répartir à nouveau du sucre cassonade sur les feuilles.

Détailler des bandes de 3 cm de large dans le sens de la hauteur, puis les cuire pendant 12 minutes au four à 170°C sur un cercle de 16 cm de Ø. Réserver à plat dans un endroit sec.

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. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir les moules en silicone à moitié de crème diplomate à la noix de coco. Placer les inserts de fourrage mangue-passion puis répartir le reste de crème diplomate à la noix de coco et lisser à ras. Surgeler, démouler puis réserver au congélateur. À l'aide du spray velours blanc, pulvériser les entremets à une distance d'environ 30 cm.

Détailler des cercles de gelée avec un découpoir de 8 cm de Ø puis déposer un disque de gelée dans le fond de l'assiette. Déposer les entremets décorés sur le dessus.

Disposer ensuite la tuile de feuille filo puis quelques fruits frais, herbes et fleurs.