

Tartelettes Pina Colada  
Pour 12 tartelettes de 8 cm



### 1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre pommade  
500 g de sucre glace  
200 g d'œufs  
1000 g de farine  
5 g de **Baking Powder ancel**  
40 g d'**Arôme naturel de Vanille Sébalcé**

Réaliser la pâte sucrée selon votre méthode habituelle.

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

400 g de **Fourrage croquant noix de coco ancel**

Étaler le fourrage croquant entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Placer quelques minutes au congélateur pour le faire durcir. Détailler des disques de 8 cm de diamètre puis réserver au réfrigérateur.

### 3. **ANANAS RÔTI**

1 ananas mûr  
50 g de beurre  
40 g de cassonade  
10 g d'**Arôme naturel de Vanille Sébalcé**

Couper l'ananas en dés. Chauffer le beurre dans une poêle et y ajouter l'ananas suivi du sucre et de l'arôme naturel de vanille. Cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une légère caramélisation.

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

150 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**  
325 g de purée de noix de coco  
500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans la purée de noix de coco puis incorporer progressivement la crème fouettée. Remplir à ras 12 cercles de 7,5 cm de  $\varnothing$ . Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur jusqu'au montage.

### 5. **EFFET VELOURS JAUNE**

1 bombe de **Spray Velour 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.

### 6. **CRÉMEUX RHUM**

100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**  
500 g de crème liquide à 35%MG  
20 g de rhum

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le rhum. Verser la préparation pour crémeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réfrigérer.

### 7. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir les ananas dans 12 fonds de tartelettes de 8 cm. Couvrir par un disque de croustillant noix de coco. Appliquer le spray velours sur les bavaroises coco encore congelés à une distance d'environ 20 cm. Déposer les bavaroises sur les tartelettes. Foisonner au batteur le crémeux au rhum puis réaliser une pointe à la poche à douille unie. Décorer avec de l'ananas séché et des copeaux de noix de coco.