

Trompe l'œil Noix de Coco
Pour 120 entremets



1. **COQUES EN CHOCOLAT AU LAIT**

2000 g de chocolat de couverture au lait tempéré

Mouler les coques de chocolat de 7 cm de Ø. Coller les coques entre elles pour former des sphères. À l'aide d'un couteau d'office chauffé, couper les sphères au 2/3 de la hauteur de façon à imiter une coque de noix de coco ouverte de façon irrégulière. Brosser l'extérieur des coques avec une brosse métallique en inox pour imiter les fibres d'une noix de coco. Déposer des points de chocolat pour faire des socles.

2. **FOURRAGE ANANAS FAÇON TATIN**

300 g de **Fourrage Ananas façon Tatin ancel**

3. **BAVAROISE À LA NOIX DE COCO**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
150 g d'eau tempérée

70 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
500 g de crème montée ferme

Délayer la préparation pour mousse bavaroise et la pâte de noix de coco dans l'eau puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. **MONTAGE & FINITION**

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 30 mm, garnir à mi-hauteur les coques en chocolat de mousse bavaroise à la noix de coco. Déposer une cuillerée de fourrage ananas façon Tatin sur la bavaroise puis dresser le restant de bavaroise en formant un dôme régulier puis surgeler. À l'aide d'un pinceau napper la mousse bavaroise à la noix de coco de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** puis saupoudrer de noix de coco râpée.