

COCCO FUSION



DACQUOISE COCO

Ingrédients :

60 g blancs d'œufs
50 g sucre semoule
40 g poudre d'amande
30 g noix de coco râpée
15 g sucre glace
10 g farine

Préparation :

Monter les blancs avec le sucre.
Incorporer les poudres tamisées.
Pocher un disque de 14 cm.
Cuisson 170°C – 15 min.

CRÉMEUX CITRON VERT

Ingrédients :

60 g jus de citron vert
Zeste fin d'1 citron vert
60 g sucre
100 g œufs
60 g beurre
2 g gélatine

Préparation :

Cuire jus, sucre et œufs à 82°C.
Ajouter la gélatine.
À 40°C incorporer le beurre.
Mixer. Couler sur l'insert congelé.
Surgeler.

MONTAGE

Couler la moitié de la mousse.
Insérer le bloc caramel/citron congelé.
Recouvrir de mousse.
Terminer par la dacquoise.
Congeler minimum 6 heures.

INSERT CARAMEL VANILLE

Ingrédients :

80 g sucre
40 g beurre
80 g crème 35%
1/2 gousse de vanille
1 g fleur de sel
2 g gélatine

Préparation :

Réaliser un caramel à sec.
Déglacer avec la crème chaude vanillée.
Ajouter beurre et sel.
Incorporer la gélatine hydratée.
Couler en cercle 12 cm et surgeler.

MOUSSE COCO

Ingrédients :

150 g purée coco
60 g chocolat blanc
4 g gélatine
200 g crème montée 35%

Préparation :

Chauffer la purée coco.
Ajouter la gélatine hydratée.
Émulsionner avec le chocolat blanc.
À 30-35°C incorporer la crème montée.

GLAÇAGE MIROIR BLANC

100 g sucre
100 g glucose
50 g eau
70 g lait concentré sucré
100 g chocolat blanc
6 g gélatine

Cuire à 103°C. Mixer.

Utilisation à 32°C sur entremets congelé.