

Exotique



Pour un entremets de six personnes

Biscuit Dacquoise :

45 g sucre glace
40g poudre d'amandes
40g poudre de coco
25g farine
125g blancs d'œufs
90g sucre semoule

Monter les blancs d'œufs au batteur, les serrer avec le sucre semoule
Peser les poudres ensemble puis tamiser la farine et le sucre glace.
Mélanger les poudres et les blancs montés.
Dresser directement en cercle.

Ananas poêlés :

1 noix de beurre
200g ananas en dés
20g sucre
1 bouchon rhum

Fondre le beurre, ajouter les ananas préalablement taillés en dés.
Ajouter le sucre, caraméliser les ananas, ajouter le rhum et flamber.
Couler en moule et surgeler.

Coulis gélifié mangue :

200g purée de mangue
32g sucre
4g pectine NH
4g gélatine poudre

Faire gonfler la gélatine dans **5 fois son poids d'eau froide.** (20g)
Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à la purée de mangue.
Porter à ébullition. Couler en moule puis surgeler.

Mousse noix de coco

250g lait de coco
25g sucre
8g gélatine poudre
250g crème montée

Faire gonfler la gélatine dans **5 fois son poids d'eau froide.** (40g)
Fondre la gélatine gonflée avec un peu de lait de coco.
Ajouter la crème montée, utiliser directement.

Montage :

Préparer le cercle sur une plaque avec un rhodoïd.

Détailler le biscuit de la taille du moule.

Déposer au fond du moule, contre le rebord, un premier tour de poche de mousse.

Disposer le biscuit dans le fond du moule en chassant l'air.

Garnir le cercle de mousse coco, bien chemiser les bords du moule pour éviter toute bulle d'air. Veiller à une disposition régulière de la crème.

Disposer le disque de coulis gélifié surgelé bien droit sans créer de bulle d'air.

Lisser au niveau du cercle avec le reste de mousse. Surgeler l'entremets.

Une fois l'entremets surgelé, démouler, puis glacer avec le glaçage blanc chauffé à environ 29°C.

Disposer directement sur son support.

Décorer avec des fruits exotiques frais.

Conseils :

Pour une cuisson homogène, veillez à ce que votre pâte soit partout de la même épaisseur.

Vous pouvez préserver la fraîcheur et le moelleux de votre biscuit en le filmant au contact dès sa sortie du four. Vous pouvez même le porter en cellule de refroidissement rapide pour encore plus de moelleux.