

## *Thé rouge coco !*



*Pour environ 12 entremets individuels*

### **Dacquoise coco :**

200g sucre glace  
160g noix de coco rappée  
40g farine  
180g blancs d'œufs  
80g sucre semoule

*Tamiser le sucre glace et la farine, ajouter la noix de coco rappée.*

*Monter les blancs d'œufs, serrer avec le sucre, ajouter les poudres.*

*Mouler et cuire au four à 175°C.*

### **Compotée de framboise :**

250g framboise  
30g sucre  
5g pectine  
50g framboises fraîches

*Couper les framboises en deux, déposer dans une casserole.*

*Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.*

*Porter à ébullition. Réserver au réfrigérateur en avant le montage.*

### Crèmeux noix de coco :

140g purée coco

106g crème

11g poudre de lait

40g dextrose

35g jaunes

23g masse gélatine

8g malibu

Porter la purée de coco, la crème et la poudre de lait à ébullition.

Faire gonfler la gélatine dans l'eau.

Mélanger le dextrose et les jaunes.

Cuire le crèmeux à la nappe (idem crème anglaise)

Ajouter la gélatine et couler dans le moule à insert.

### Bavaroise thé noir aux fruits rouges :

135g lait entier

65g crème

9g poudre de lait

15g thé noir fruits rouges

75g sucre

20g jaunes

35g masse gélatine

200g crème montée

Faire infuser à froid une nuit le lait, la crème la poudre de lait et le thé. Le lendemain, porter à ébullition.

Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.

Refroidir directement à 30°C.

Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.

Utiliser directement.

### Appareil à pistolet rouge :

150g couverture ivoire

150g beurre de cacao

Qs. colorant liposoluble rouge

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

### Montage :

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans la dacquoise coco.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « twister » de Pavoni, chemiser les bords, puis déposer le double insert coco/framboise.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler les entremets surgelés, floquer avec l'appareil à pistolet rouge.

Décorer les petits gâteaux avec des du thé aux fruits rouges, réaliser quelques points de glaçage neutre rouge et déposer quelques morceaux de feuille d'or.

