

Douceur suave



Pour un entremets de six personnes

Dacquoise coco :

*100g sucre glace
80g noix de coco rappée
20g farine
90g blancs d'œufs
40g 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 dans un cercle de 16cm de diamètre et cuire au four à 175°C.*

Comptée de fraises à l'anis :

*200g fraises fraîches
100g purée de fraise
5 étoiles d'anis
40g sucre
5g pectine
20g masse gélatine
100g fraises en brunoise*

*Couper les fraises en quatre, déposer dans une casserole avec les étoiles d'anis et la purée de fraise.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter les 100g de fraises taillées en brunoise, mélanger.
Couler en cercle à insert et surgeler.*

Mousse coco :

250g lait de coco
15g sucre
50g masse gélatine
250g crème montée

Fondre la gélatine gonflée avec un peu de lait de coco.
Ajouter la crème montée, utiliser directement.

Appareil à pistolet blanc :

150g couverture ivoire
150g beurre de cacao

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

Appareil à pistolet rouge :

50g couverture ivoire
50g 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 :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert de compotée de fraise surgelé.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet blanc puis réaliser un dégradé avec le rouge sur un côté.

Pocher quelques points de crème montée sucrée, déposer des fraises coupées en 2 et en 4, ajouter des guimauves à la noix de coco, des copeaux de noix de coco, des fleurs comestibles et des étoiles d'anis.

