ENTREMETS COCO & CHOCOLAT BLANC CROQUANT
Pour 60 portions

1. ***GÉNOISE***

300 g de jaunes d'œufs
700 g de blancs d'œufs
450 g de sucre en poudre
330 g de farine tamisée

Verser les blancs d'œufs dans la cuve du robot batteur. Battre à vitesse maximale pour monter en neige.
Sans cesser de battre mais à vitesse lente, ajouter les jaunes, puis le sucre, puis la farine.
Verser la pâte obtenue dans 3 bacs gastro GN 1/1 chemisés.
Cuire à 180°C environ 15 min.

2. ***FOURRAGE***

800 g de **Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel**

Ajouter 1 cm de **Fourrage croquant Chocolat Blanc alsa Professionnel** ramolli quelques

secondes au micro-ondes si besoin. Réserver au frais

3. ***MOUSSE NOIX DE COCO***

1 sachet(s) de **Mousse Noix de Coco alsa Professionnel**
1 L de lait demi-écrémé froid (0 à 3°C)
100 g de gélatine bovine instantanée en poudre **Sébalcé**

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, incorporer la préparation pour **Mousse Coco alsa Professionnel** et la gélatine instantanée.
Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale
Répartir sur le dessus et réserver au frais au moins 2 h.

4. ***DRESSAGE***

Quelques groseilles

Tailler en carrés réguliers.
Présenter sur une assiette chocolatée : déposer quelques groseilles et saupoudrer de noix de coco râpée.

5. ***ASTUCE***

La préparation de la génoise peut être faciliter grâce à l'utilisation de la préparation Génoise Extra ancel.