Entremets glacé Tonka Vanille Exotique

1. ***DACQUOISE COCO (POUR UNE PLAQUE DE 40X60 CM)***

   200 g de blancs d'œufs
   60 g de sucre semoule
   200 g de noix de coco râpée
   200 g de sucre glace tamisé
   40 g de farine

   Mélanger la noix de coco râpée, le sucre glace et la farine puis les incorporer dans les blancs montés en neige avec le sucre semoule. Étaler uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords. Saupoudrer de coco râpée puis cuire à 180°C environ 15 min en four ventilé ou environ 20 min dans un four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson.

2. ***BASE NEUTRE (OU VOTRE RECETTE)***

   1100 g de sucre
   500 g de base Perfetta 100 cresco
   5000 g de lait entier
   750 g de crème liquide à 35% de M.G.
   100 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser.

3. ***GLACE FÈVE DE TONKA ET CARAMEL***

3725 g de base neutre
180 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka et caramel

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser.

4. ***GLACE VANILLE BOURBON***

3725 g de base neutre
150 g de Pâte aromatique Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar (Vanille Bourbon de Madagascar) cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser.

5. ***INSERT MANGUE PASSION***

1000 g de Variego Mangue Passion cresco

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer la dacquoise coco dans un cadre 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Sangler la glace fève de Tonka au caramel puis l'étaler uniformément sur la dacquoise. Surgeler environ 30 min. Sangler la glace vanille puis l'étaler sur le Variego en donnant des reliefs avec la spatule. Surgeler environ 1 heure. Appliquer un très léger voile de Spray Velours Jaune ancel avant de détailler les entremets. Décorer de Noix de coco fraîche, mangue et fruit de la passion.