L’Intensément Coco
Pour 3 entremets de 22 cm de ⌀

1. ***DACQUOISE NOIX DE COCO***

210 g de blancs d’œufs
90 g de sucre semoule
210 g de sucre glace
150 g de poudre de noix torréfiée
70 g de coco râpée
60 g de farine

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, placer les cercles à entremets de 22 cm de ⌀ préalablement graissés légèrement à l’Agent de Démoulage Ouragan ancel. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre de noix et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé, suivi de la noix de coco râpée puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. A la poche munie d’une douille unie de 8 mm, dresser la dacquoise verticalement sur la paroi intérieure du cercle. Dresser le fond en spirale. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les cercle en passant une lame de couteau entre la dacquoise et le cercle.

2. ***CRÉMEUX NOIX DE COCO ET VANILLE DE MADAGASCAR***

1000 g crème liquide à 35% M.G.
200 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

100 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé
20 g d’Extrait de Vanille de Madagascar Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème, l’extrait de vanille et la pâte aromatique de noix de coco à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème, d’extrait de vanille et de pâte de noix de coco puis mélanger au mixeur plongeant jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Répartir immédiatement dans les fonds de dacquoise. Réfrigérer.

3. ***MOUSSE LÉGÈRE NOIX DE COCO***

150 g d’eau
150 g de sucre
225 g de jaunes d’œufs
12 g de Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé
110 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé
800 g de crème fouettée

Au batteur, fouetter les jaunes d’œufs et la pâte aromatique de noix de coco à vitesse rapide pour les foisonner. Cuire l’eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur les jaunes tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu’à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l’eau froide puis la faire fondre quelques secondes au micro-ondes et l’incorporer au mélange, au fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée. Couler en cercles à tarte de 3 X 20 cm puis lisser à ras. Surgeler puis retirer les cercles.

4. ***GLAÇAGE MIROIR NOIX DE COCO***

800 g de Glaçage à chaud Ivoire ancel

Chauffer le glaçage à environ 50°C. Ajouter la coco râpée puis mélanger.

5. ***MONTAGE & FINITION***

Placer les mousses légères noix de coco sur grille puis les glacer avec le glaçage miroir à 30°C. Immédiatement après le glaçage, placer la grille quelques minutes au surgélateur afin de bien fixer le glaçage. Parsemer de coco râpée. Déposer les mousses glacées sur les fonds de dacquoise noix de coco recouverts de crémeux noix de coco et vanille de Madagascar puis masquer les bords de copeaux de chocolat blanc. Décorer le dessus avec des décors en chocolat blanc.