

Tartelette Coco Choc'
Pour 10 assiettes



1. **FINANCIER CHOCOLAT ET NOIX DE COCO**

150 g de beurre
150 g de blancs d'œufs
170 g de sucre glace
100 g de poudre de noix de coco
65 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
50 g de farine
60 g de pépites de chocolat

Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à le rendre noisette. Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace, la poudre de noix de coco et la pâte aromatique. Ajouter la farine et les pépites de chocolat puis le beurre noisette refroidi. Verser le financier dans une plaque de 20 x 30 cm à bord haut anti antiadhésif puis cuire au four ventilé pendant 20 minutes à 180°C.

2. **CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE COCO**

500 g de crème liquide à 35% de M.G.
60 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et la pâte aromatique. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de pâte aromatique puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réfrigérer à 4°C. Foisonner jusqu'à obtention d'une consistance qui se dresse à la poche puis réserver dans une poche avec une douille lisse.

3. **EMULSION NOIX DE COCO ET POIVRE LONG**

150 g de crème de noix de coco
500 g de crème liquide à 35% de M.G.
50 g de blancs d'œufs
20 g de sucre
3 morceaux de poivre long de Java

Mélanger tous les ingrédients et râper le poivre à l'aide d'une microplane. Débarrasser dans un siphon puis percer 2 cartouches de gaz. Laisser reposer 4 heures à 4°C.

4. **FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO**

400 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant noix de coco quelques secondes au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler finement entre 2 feuilles. Placer au frais pendant 30 minutes puis détailler des cubes de 2 cm. Réserver au frais pour le montage.

5. **GLACE NOIX DE COCO**

200 g de **Base Perfetta 100 cresco**
440 g de sucre
1500 g de lait
500 g de lait de coco
60 g de **Smuter cresco**
250 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Mélanger à sec la préparation pour base perfetta et le sucre. Ajouter le lait, le lait de coco et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte aromatique puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

6. **MONTAGE & FINITION**

Détailler le financier chocolat et noix de coco en cercle de 8 cm de \varnothing extérieur et de 4 cm de \varnothing intérieur (comme un donut). Disposer le financier chocolat et noix de coco sur l'assiette puis réaliser des pointes de crémeux chocolat blanc et noix de coco foisonné. Disposer les cubes de fourrage croquant noix de coco puis au centre du cercle réaliser une pointe de crème avec le syphon noix de coco et poivre long. Ajouter de la noix de coco torréfiée sur le dessus et quelques chips de noix de coco séchées. Dresser une quenelle de glace noix de coco sur le côté.