

Sébalcé

Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines

Toute la générosité de la noix de coco
des Philippines dans une pâte !



Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines



Avec son profil frais et lacté, la noix de coco **des Philippines** est l'une des plus réputées au monde.

La noix de coco se décline sous toutes ses formes en pâtisseries : crémeux, crèmes (pâtissière, diplomate ou glacées), mousses, inserts, etc...

Parfaite pour apporter la touche d'exotisme et d'originalité à vos créations !



- Une texture pâte pratique et prête à l'emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations.
- Préparée à base de concentré de purée de coco pour apporter une note riche, intense et régulière de coco à vos réalisations.
- Une pâte généreuse en coco râpée pour apporter à la fois le goût ainsi que cette texture unique tant appréciée !
- Un dosage adapté à la pâtisserie : 80 à 100 g/kg
- Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
- Pratique dans son pot refermable.



PÂTE AROMATIQUE DE NOIX DE COCO DES PHILIPPINES

Seau de 1 kg
Réf 1-42-013601

Crème diplomate
noix de coco



Crémeux
noix de coco

La Noix de Coco

Pour 12 entremets individuels



Coques de chocolat au lait en forme de noix de coco

- 1000 g de couverture lait tempérée
- Mouler 12 dômes de 8 cm de Ø en chocolat au lait puis après cristallisation, brosser la surface pour imiter la texture d'une coque de noix de coco.

Dacquoise à la noix de coco

- 105 g de sucre glace
- 75 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 105 g de blancs d'œufs
- 45 g de sucre semoule
- 35 g de poudre de noix de coco râpée
- Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Dans une cuve, à l'aide du fouet, monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé, suivi de la poudre de noix de coco râpée puis à l'aide d'une spatule, mélanger doucement pour obtenir une masse homogène mais bien aérée. Étaler la masse uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson sur une épaisseur de 15 mm. Cuire environ 15 min à 180°C.

Fourrage Mangue-Passion

- 400 g de **Fourrage Mangue Passion Sélection ancel**

Crème diplomate noix de coco

- 400 g de crème pâtissière réalisée à l'aide de **Crème Pâtissière à chaud ancel**
- 60 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
- Feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
- 200 g de chantilly
- Incorporer la pâte aromatique de noix de coco dans la crème pâtissière amenée à température ambiante. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer la gélatine, la faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis l'incorporer au mélange, au fouet, à la main. Incorporer la chantilly.

Décor velours blanc

- 1 bombe de **Spray Velours Blanc ancel**
- S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Montage & Finition

Répartir le fourrage mangue-passion au fond des coques de chocolat au lait. Déposer ensuite un disque de dacquoise noix de coco de 7,5 cm de Ø. Placer un dôme de crème diplomate noix de coco puis masquer les bords de coco râpée. Décorer d'une tuile de chocolat blanc.

Découvrez d'autres réalisations exotiques et originales à la Noix de Coco !

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



**L'Intensément
Coco**



**Cake Noix de Coco
& Vanille Bourbon**



**Millefeuilles
Caramel Coco**



**Eclairs Chocolat
& Noix de Coco**



**Flan Pâtissier
Noix de Coco**



**Religieuse Coco
& Chocolat**



**Glace
Noix de Coco**



**Café Gourmand
Noix de Coco**



**Fondant au
Chocolat
Noix de Coco**



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr