

# Entremets Tropiques

## STREUSEL COCO

<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
Beurre	250 g
Cassonade	250 g
<b>Coco Râpé PatisFrance - Torréfiée</b>	<b>240 g</b>
<b>Puratos Classic Coco</b>	<b>50 g</b>
Sucre	90 g
Eau	70 g
<b>TOTAL</b>	<b>1040 g</b>

Faire bouillir le sirop à 30° Brix et ajouter la coco. Mélanger. Étaler la coco sur un Silpat® et torréfier au four 13 minutes à 150°C. Mélanger à mi-cuisson. Mélanger le beurre pomme, le Classic Coco, la cassonade, la farine et la coco torréfiée. Étaler la masse au laminoir à 3 mm. Détailler des cercles à la taille souhaitée. Cuire les individuels 10 minutes à 170°C et les grands 13 minutes à 170°C.

## BISCUIT MADELEINE COCO – CITRON VERT (½ CADRE)

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	<b>280 g</b>
Œufs Entiers	180 g
Beurre	104 g
<b>Puratos Classic Coco</b>	<b>60 g</b>
Zestes Citrons Verts	2 P
Blancs d'œufs	112 g
Sucre	30 g
<b>TOTAL</b>	<b>766 g</b>

Mélanger les œufs tempérés et le beurre chaud avec la préparation pour madeleine Patis'Madeleine. Ajouter le Classic Coco. Mélanger tous les ingrédients 4 minutes à vitesse lente. Monter la meringue au bec d'oiseau. Mélanger les 2 masses à la maryse. Étaler dans un demi-cadre 40x30 cm. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

## COMPOTÉE BANANE - PASSION

<b>Puratos TopFil Banane</b>	<b>400 g</b>
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>235 g</b>
Citron Vert	1P
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1P</b>
<b>Patis'Gel PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
<b>Sirop de Glucose PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
Sucre Inverti	30 g
Gingembre Frais Râpé	4 g
<b>TOTAL</b>	<b>778 g</b>

Chauffer le Starfruit passion avec la gousse de vanille grattée, le gingembre râpé, le glucose et le sucre inverti. A 40°C, ajouter le Patis'Gel et mixer. Faire bouillir le mélange. Verser sur le Topfil et le zeste + jus du citron vert. Bien mélanger les 2 masses. Verser 500 g de compotée sur le biscuit madeleine. Peser 120 g par Ø10 cm et 90 g par Ø8 cm pour le décor sur l'entremet. Peser 100 g d'insert dans un Ø16 cm. Remplir des demi-sphères de 3 cm avec le reste de la compotée. Mettre au frigo 1 heure avant de congeler.

## CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT – GINGEMBRE

<b>Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>325 g</b>
Gingembre Frais Râpé	8 g
Zestes de Citron Vert	3 g
Jaunes d'œufs	59 g
<b>Gélatine en poudre Bœuf PatisFrance</b>	<b>2,5 g</b>
Eau d'hydratation	12 g
<b>Belcolade Lait Origins Cameroun 45% Cacao-Trace</b>	<b>200 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>600 g</b>

Hydrater la gélatine. Chauffer la crème, zester le citron vert et râper le gingembre dans la casserole. Verser une partie du liquide chaud sur les jaunes. Blanchir les jaunes puis verser le tout dans la casserole. Cuire la crème anglaise puis verser sur la couverture. Ajouter la masse gélatine fondue. Émulsionner le crémeux. Verser la totalité du crémeux dans le demi-cadre sur la compotée de banane-passion. Peser 100 g d'insert dans un Ø16 cm. Faire cristalliser au frigo puis congeler.





## MOUSSE COCO

Purée de Coco	340 g
<b>Puratos Classic Coco</b>	<b>40 g</b>
<b>Patis'Gel PatisFrance</b>	<b>40 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>680 g</b>
<b>Puratos Festipak</b>	<b>340 g</b>
<b>Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>340 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1781 g</b>

Monter la crème fouettée mousseuse. Chauffer la purée de coco avec le Patis'Gel et ajouter le Classic Coco. Mixer. Verser sur le chocolat blanc et réaliser une émulsion. Mixer de nouveau. A 30°C, mélanger la ganache coco à la crème montée. Peser environ 450 g de mousse Ø18, 350 g Ø16. Peser environ 30 g de mousse par individuels. Faire gélifier la mousse 1 heure au frigo avant de congeler.

## GANACHE MONTÉE COCO

Purée de Coco	287 g
<b>Patis'Gel PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>140 g</b>
<b>Puratos Festipak</b>	<b>234 g</b>
<b>Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>234 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>936 g</b>

Chauffer la purée de coco et ajouter le Patis'Gel. Mixer. Verser sur le chocolat blanc. Émulsionner. Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver 24 heures au réfrigérateur. Monter le lendemain.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Réaliser la ganache montée la veille de la finition.
- Couper des inserts carrés dans le demi-cadre pour monter les entremets individuels.
- Monter les inserts dans des cercles pour les grands entremets avec les indications de la recette.
- Réaliser les croustillants streusel à déposer en fin de montage.
- Réaliser la mousse coco et monter les entremets en y ajoutant l'insert et en finissant par le streusel.
- Congeler.
- Pour les individuels, pocher 5 g de ganache montée et insérer une demi-sphère de compotée congelée retournée.
- Pour les grands entremets, déposer le disque de compotée au milieu de l'entremet et pocher un cordon de ganache montée autour de celui-ci.
- Napper la totalité au Puratos Miroir Glassage Neutre et décorer.

