

DACQUOISE COCO

Blancs d'œufs	300 g
Sucre	80 g
Sucre glace	270 g
Amande Poudre Blanchie PatisFrance	108 g
Coco Râpée PatisFrance	160 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.

Ajouter les poudres tamisées.

Étaler sur une feuille silicone de 38 x 58 cm et recouvrir d'une autre feuille.

Cuire à 180°C au four ventilé pendant +/- 20 minutes.

CROUSTILLANT COCO

Belcolade Selection Blanc 30%	360 g
Coco râpée PatisFrance torréfiée	180 g
Crousticrep PatisFrance	160 g
Huile de coco	20 g

Tempérer le chocolat et ajouter les poudres.

Mélanger puis étaler le croustillant sur la moitié de la dacquoise encore chaude.

Détailler 3 disques de 14 cm de diamètre avec le croustillant et 3 disques sans le croustillant.

CONFIT DE MANGUE

Starfruit Mangue PatisFrance	450 g
Starfruit Passion PatisFrance	180 g
Glucose	60 g
Sucre semoule	110 g
Pectine NH	14 g
Concentré de citron	10 g

Chauffer les purées de fruits et le glucose.

Ajouter en pluie, le sucre et la pectine.

Porter à ébullition pendant 2 minutes.

Mixer et couler 140 g sur les disques de dacquoise sans croustillant.

Puis couler 105 g dans des cercles de 12 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur.

Surgeler.

CRÈME NOIX DE COCO

Purée de coco	103 g
Puratos Classic Coco	50 g
Beurre	130 g
Poudre de lait 0%	25 g
Vanille liquide PatisFrance	13 g
Lait concentré sucré	336 g
Œufs entiers	200 g
Gousse de vanille	1 pc
Malibu	40 g
Gelée Dessert PatisFrance	80 g
Patiscrem PatisFrance fouettée	340 g

Chauffer la purée de noix de coco avec le Classic Coco, le beurre, la poudre de lait et la vanille.

Blanchir les œufs avec le lait concentré et cuire le tout comme une crème pâtissière.

Ajouter la gelée dessert et le Malibu.

Mixer et laisser refroidir à 45°C puis ajouter la crème fouettée.

Couler 3 disques dans des cercles de 8 cm de diamètre sur 2 mm d'épaisseur. Surgeler.

GLAÇAGE VANILLE

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
Poudre de vanille	1 g

Chauffer le glaçage à 40°C.

Incorporer la vanille et émulsionner.

MONTAGE (À L'ENVERS) ET FINITIONS :

- Garnir les moules de crème Noix de coco.
- Déposer l'insert de confit de mangue et la dacquoise coco puis ajouter la crème coco.
- Obturer avec le croustillant et la dacquoise.
- Glacer l'entremets.
- Réaliser un nid de chocolat blanc sur marbre et surgeler.
- Déposer le palet de confit de mangue et le palet de crème coco.
- Décor au choix.

SCHÉMA DE MONTAGE :



