

L'ENTREMETS AUX FRUITS EXOTIQUES

Dacquoise coco, coulis gélifié, mousse cheesecake, glaçage gélifié miroir

RECETTE POUR 8 PERSONNES



Dacquoise coco

Blanc d'œuf 3 pce ou 90 g
Sucre cassonade 15 g
Sucre semoule 60 g
Poudre d'amande 55 g
Coco râpée 25 g
Farine T55 22 g

Coulis gélifié

Purée de mangue 200 g
Sucre semoule 40 g
Feuille de gélatine 6 g
Kiwi 1 pce
Ananas ¼ de pce
Mangue ¼ de pce
Fruit de la passion 1 pce

Mousse cheesecake

Fromage blanc 40% MG 250 g
Gousse vanille 1 pce
Zeste citron vert 1 pce
Sucre semoule 30 g
Feuille gélatine 6 g
Crème liquide 350 g

Glaçage gélifié miroir

Eau 38g
Sucre semoule 75 g
Lait concentré 50 g
Sirop de glucose 75 g
Feuille gélatine 6 g
Chocolat blanc 75 g
Colorant QS

PROGRESSION

1. Réaliser et cuire le biscuit dacquoise coco

Réaliser une meringue avec le blanc et les sucres, incorporez-y délicatement la poudre d'amande, la coco et la farine tamisée.

Mettez l'appareil dacquoise en poche munie d'une douille unie de diam 10 mm et dressez deux disques de 20 cm de diamètre en spirale Parsemez-les de noix de coco râpées.

Cuisez le biscuit dacquoise à 180 °C pendant 15 minutes au four ventilé, il doit être doré et moelleux

Détaillez deux disques de dacquoise de la taille du cercle à entremets.

2. Réaliser le coulis gélifié

Épluchez le kiwi, l'ananas et la mangue, et taillez-les en cubes de 0,5 cm de côté au couteau d'office. Coupez le fruit de la passion en deux et évidez-le. Mélangez-le aux cubes de fruits.

Chauffez la purée de mangue avec le sucre et ajoutez les fruits en cubes.

A ébullition, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez au fouet. Versez dans un moule à insert et congelez 20 minutes en cellule de refroidissement.

3. Réaliser la mousse cheesecake

Fouettez le fromage blanc avec le sucre, le zeste de citron vert et la gousse de vanille grattée. Chauffez la gélatine essorée dans un bol au micro-ondes. Versez la gélatine fondue sur le mélange de fromage blanc.

Montez la crème liquide froide au batteur-mélangeur avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Mélangez-la à l'appareil à cheesecake et fouettez pour lisser la mousse sans trop la foisonner.

4. Monter l'entremets

Chemisez le cercle de mousse à l'aide de la palette. Positionnez le premier disque de biscuit dans le fond. Garnissez-le d'une couche de mousse et placez l'insert congelé de coulis gélifié.

Garnissez d'une nouvelle couche de mousse. Ajoutez le deuxième disque de biscuit et pressez-le pour qu'il ne dépasse pas la hauteur du cercle. Finissez de lisser l'entremets avec la mousse et la palette.

Placez l'entremets en cellule 30 minutes minimum afin qu'il durcisse pour effectuer le glaçage.

5. Réaliser le glaçage gélifié et glacer l'entremets

Portez l'eau, le sucre, le sirop de glucose et le lait concentré à ébullition.

Ajoutez la gélatine essorée, fouettez et versez sur le chocolat de couverture blanc fondu. Ajoutez le colorant et mixez au mixeur plongeant. Laissez refroidir le glaçage pour l'utiliser à 30 °C.

Sortez l'entremets froid, décerclez-le à l'aide d'un chalumeau. Positionnez-le sur une grille et versez le glaçage à température. Lissez le glaçage à la palette afin qu'il recouvre l'ensemble de l'entremets, puis décorez selon vos envies (fruits, coques de macarons, feuille d'or.).