

Entremet coco mangue passion



Pour 16-18 personnes – diam. 30cm

Pour la gelée à la mangue :

- 200 g de mangue
- 100 ml d'eau
- 4g de gélatine
- 27 g de sucre

A faire à J-2

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixer les mangues.

Faire compoter la purée de mangue, l'eau et le sucre à feu doux pendant 10 minutes.

Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

Répartir la gelée de mangue dans un moule chemisé de 28 cm de diamètre. Bloquer au congélateur.

Pour la dacquoise :

- 4 blancs d'œufs
- 40 g de farine
- 120 g de noix de coco râpée
- 140 g de sucre glace
- 60 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le sucre glace, la farine et la noix de coco râpée.

Monter les blancs en neige et verser le sucre en poudre en 3 fois pour les rendre bien fermes.

A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement les poudres aux blancs en neige.

Verser la préparation dans un cercle pâtissier de 29 cm préalablement tapissé de papier alu.

Faire cuire au four pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir à température ambiante.

Pour le croustillant :

- 5 crêpes dentelles
- 40 g de lait concentré sucré
- 140 g de chocolat blanc
- 50 g de noix de coco râpée
- 70ml de crème liquide

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie avec la crème liquide et le lait concentré sucré.

Ecraser les crêpes dentelle. Incorporer au chocolat fondu, les crêpes concassées ainsi que la noix de coco râpée.

Quand la pâte est bien homogène, étaler dans un moule de 28 cm et réserver au congélateur.

Disposer le croustillant sur la dacquoise.

Pour le crémeux vanille :

- 150 g de lait entier
- 350 g de crème liquide à 35%
- 1,5 gousse de vanille
- 125 g de jaune d'œufs
- 75 g de sucre semoule
- 10,5g de gélatine

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Gratter les graines de vanille sur les jaunes d'œuf.

Dans une casserole verser le lait, la crème liquide et la vanille grattée et porter à ébullition.

Pendant ce temps, blanchir les jaunes avec le sucre.

Verser la préparation chaude filtrée sur les jaunes tout en fouettant et remettre sur le feu.

Faire cuire, sans cesser de remuer, le mélange à 82°.

Ajouter la gélatine égouttée et fouetter. Attendre que le mélange refroidisse un peu avant de verser la préparation à l'intérieur d'un cercle de 28 cm ajusté à la taille du croustillant.

Déposer l'insert mangue congelé sur le crémeux.

Bloquer au froid.

Pour la mousse Mangue-Passion :

- 350 g de mangue
- 200 g de jus de fruits de la passion
- 700 ml de crème liquide
- 50 g de sucre en poudre, 50
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10,5 g de gélatine

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Mettre la crème dans un saladier et réserver au congélateur pendant une dizaine de minutes.

Mixer les mangues.

Dans une casserole, faire chauffer les sucres, le jus de passion et la pulpe de mangue. Hors du feu ajouter la gélatine en mélangeant bien et laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly, et l'incorporer délicatement la préparation mangue passion.

Régler le diamètre du cercle à pâtisser à 30cm et couler la mousse.

Bloquer au congélateur.

Glaçage chocolat blanc (à faire la veille):

- 360 g de chocolat blanc
- 8,5 g de gélatine
- 240 g de crème liquide
- 55 ml d'eau
- 42 g de glucose
- 34 g d'huile de pépin de raisin

Mettre la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Porter à ébullition la crème, l'eau et le glucose.

Hors du feu, verser lentement un tiers de la préparation à base de crème sur le chocolat fondu, et mélanger à la maryse. Répéter l'opération avec le deuxième tiers, puis le troisième.

Ajouter la gélatine puis l'huile et mélanger à nouveau pour obtenir une préparation lisse et brillante.

S'il reste des « grumeaux », mixer avec un mixeur plongeant, cela permettra de lisser la préparation.

Le conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Au moment de l'utilisation, chauffer le glaçage au micro-ondes. Pour utiliser au mieux ce glaçage il doit être à une température entre 37 et 40°.

Sortir l'entremet au dernier moment, le décercler et couler le glaçage en une seule fois. Lisser les bords bas si besoin et rapidement avant que le glaçage ne fige.

Réserver au frais pendant au moins 4 heures au réfrigérateur puis 1 à 2 heures à température ambiante avant la dégustation.