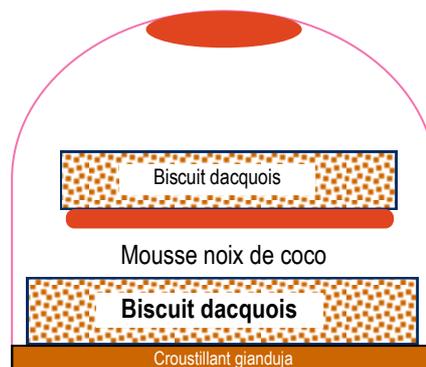


Rubis noix de coco

Biscuit capucine noix de coco, gelée de fruits rouges, croustillant, Mousse noix de coco.



INGRÉDIENTS (1 gouttière de 50 cm)

Biscuit capucine noix de coco

- 45 g Amande poudre
- 50 g Noix de coco râpée
- 60 g Sucre glace
- 25 g Fécule
- 6 g Cacao en poudre
- 125 g Blancs d'œufs
- 80 g Sucre semoule

Gelée de fruits rouges

- 250 g Purée de framboise
- 50 g Purée de cassis
- 50 g Framboises surgelées
- 50 g Sucre semoule
- 10 g Sucre inverti (trimoline)
- 9 g Gélatine

Biscuit Short bread

- 120 g Farine
- 100 g Beurre
- 55 g Sucre glace

Croustillant au gianduja -noix de coco

- 200 g Short bread
- 25 g Pailletée feuilletine
- 30 g Noix de coco râpée grillée
- 12 g Beurre de cacao
- 115 g Gianduja lait noisette

Mousse noix de coco

- 550 g Purée de noix de coco
- 1/2 pièce Vanille gousse
- 60 g Sucre
- 13 g Gélatine
- QS Liqueur de noix de coco
- 500 g Crème fouettée

Mélange à pulvériser au pistolet

- 150 g Beurre de cacao
- 250 g Chocolat blanc
- 100 g Huile de tournesol
- QS Dioxyde de titane

Biscuit Capucine noix de coco

Broyer ensemble la poudre d'amande, la noix de coco râpée, le sucre glace, le cacao poudre et la fécule.

Monter les blancs et serrer avec le sucre

Incorporer le mélange broyé délicatement dans les blancs montés

Étaler à 1 cm d'épaisseur puis saupoudrer de sucre glace

Cuire à 170°C au four à air pulsé environ 13 minutes

Débarrasser sur grille à la sortie du four

Gelée de fruits rouges

Porter à ébullition les purées de fruits avec les framboises surgelées, le sucre et le sucre inverti.

Ajouter la gélatine et laisser refroidir.

Couler une partie dans le fond de la gouttière et napper le reste sur une bande de biscuit de 4 cm de large.

Biscuit Short bread

Mélanger ensemble tous les ingrédients pour former une pâte

Abaisser à 2 mm d'épaisseur et cuire à 160°C

Refroidir et concasser le tout (avec la feuille du batteur)

Croustillant Gianduja noix de coco

Fondre le gianduja au bain marie avec le beurre de cacao à 30°C

Ajouter les autres ingrédients

Abaisser entre 2 feuilles, passer au froid puis détailler 2 rectangles 25 X 5 cm

Mousse noix de coco

Bouillir la moitié de la purée de noix de coco avec le sucre et la vanille

Ajouter la gélatine et le reste de purée de noix de coco

Refroidir puis incorporer la liqueur de noix de coco et la crème fouettée.

Couler dans les gouttières, insérer le biscuit avec la gelée et recouvrir de mousse. Lisser et obturer avec une bande de biscuit.

Passer au froid négatif.

Mélange à pulvériser au pistolet

Hacher le chocolat et le beurre de cacao

Fondre au bain marie, ajouter l'huile et le dioxyde de titane

Pulvériser au pistolet à chocolat sur les bûches congelées

Finition et décor

Disposer les bûches sur le croustillant gianduja

Décorer avec des plaquettes de chocolat marbrée rouge, framboises nappées, macarons, décors flocon de neige en pastillage, etc....