



Buchette Coco Chocolat insert passion-mangue



Ingrédients :

Insert aux fruits

- * 250 g de purée de fruits ❶: 40% de purée de mangue + 60 % de purée de fruits de la passion
- * 2 feuilles de gélatine
- ½ gousse de vanille

Dacquoise coco

- * 100 g de sucre glace
- * 100 g de noix de coco râpée
- * 50 g de sucre en poudre
- * 4 blancs d'œuf (120 g)

Mousse Coco

- * 15 cl de crème de coco (attention pas de lait de coco)
- * 12,5 cl de crème liquide entière
- * 20 g de sucre glace
- * 1,5 feuille de gélatine
- * 2 cuillerées à café de noix de coco râpée (facultatif)

Mousse Chocolat

- * 100 g de chocolat noir
- * 10 cl de lait
- * 1,25 feuille de gélatine
- * 12,5 cl de crème liquide entière

Glaçage

- * 250 g de purée de fruits passion ❶
- * 30g de sucre
- * 2 feuilles de gélatine (4g)
- * 1 fruit de la passion (facultatif)

Insert aux fruits :

Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer la purée de fruits avec les grains de vanille. Hors du feu y ajouter la gélatine, couler dans les empreintes Finger(*) et réserver au congélateur.

Mousse à la Noix de Coco:

Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire tiédir la crème de coco et y ajouter hors du feu la gélatine égoutté, réserver.

Monter la crème liquide en chantilly (placer saladier, fouet et crème une dizaine de minutes au congélateur), incorporer le sucre glace petit à petit à la crème. Lorsque la crème est montée, incorporer délicatement à l'aide d'une maryse(*) le lait de coco tiédi et deux cuillerées à café de noix de coco râpée. Répartir toute la préparation au fond de chaque empreinte buchette(*). Déposer l'insert aux fruits congelé, il doit légèrement s'enfoncer, mais pas toucher le fond de l'empreinte.

Dacquoise à la noix de coco :

Préchauffer le four à 180 °.

Mélangez la noix de coco râpée avec le sucre glace. Montez les blancs en neige, rajoutez petit à petit les 50 g de sucre en poudre. Incorporez délicatement les deux mélanges.

Versez dans le Flexipan plat(*) et égaliser à l'aide d'une spatule(*). Enfournez pour 15 à 20 minutes à 180°C. Lorsque la dacquoise est froide découper 12 rectangles de pâte à l'aide du découpoir rectangulaire(*).

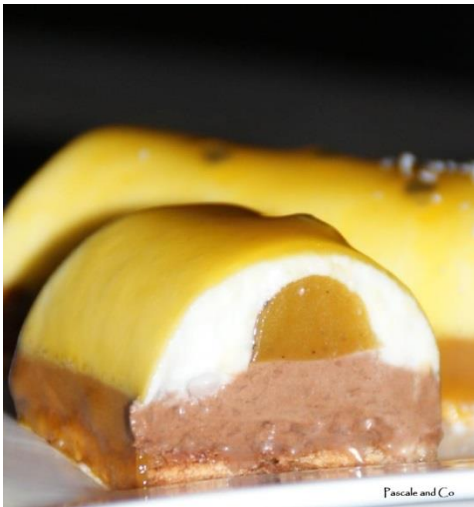
Mousse au Chocolat:

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites bouillir le lait et versez sur le chocolat, remuez pour faire fondre tout le chocolat. Lorsque tout le chocolat est fondu incorporez la gélatine égouttée.

Montez la crème liquide en chantilly (placez saladier, fouet et crème une dizaine de minutes au congélateur), puis versez le chocolat en filet tout en mélangeant délicatement. Répartir la mousse au chocolat sur la préparation précédente dans les empreintes.





Poser sans attendre un rectangle de dacquoise sur la mousse au chocolat en pressant légèrement. Réserver au congélateur minimum 1 heure.

Glacage :

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Faire chauffer la purée de fruits, la pulpe du fruit de la passion, et le sucre dans une casserole et bien mélanger, Quand la pulpe est chaude, y faire fondre les feuilles de gélatine essorées en mélangeant bien.

Laisser refroidir à température ambiante.

Démouler les buchettes et les déposer sur une grille (*) avec un plat en dessous.

Lorsque la préparation a refroidie (40°), verser sur chaque buchette et la répartir sur tout le dessus en essayant de faire tenir à votre convenance 1, 2, 3 etc... quelques grains de fruit de la passion.

(*) Matériel Guy Demarle utilisé :

Empreinte Finger : FP 2146

Empreinte Buchette : FP 2320

Empreinte Flexipan plat : FP 2020

Maryse : MA113724

Découpoir Inox : DEC 1148

Spatule : MA 112688

Grille ronde : MA 25

Dressage facultatif :

Faire torréfier de la noix de coco au four (2 cuillerées à soupe) ne pas mélanger dans le four (la noix de coco du dessus sera dorée et celle en dessous va rester blanche). Sortir la noix de coco du four et mélanger. Laisser refroidir. Saupoudrer à votre convenance votre buchette soit en totalité soit juste le bord.

Servir frais.

① Site Gourmandises :

Purée de mangue

Purée de fruits de la passion

Pour bénéficier d'un bon de réduction sur le site Gourmandises demandez-moi mon code conseillère par mail

