

Cake exotique

(12 demi-sphères
de 7cm de diamètre)



Suggestion(s) de présentation : Création recette : Gregory Soulavie.

LÉONCE BLANC PURÉE DE COCO



Bac surgelé
1 kg



Cake exotique

Chips d'ananas confits

 Carpaccio d'ananas	
Léonce Blanc	24 tranches
Sucre semoule	150 g

DISPOSER les carpaccios d'ananas dans une casserole et les recouvrir de sucre semoule. **LAISSER REPOSER** 2 heures et porter à ébullition. **EGOUTTER** et faire sécher au four à 110°C environ 20 minutes dans des moules en silicone en demi-sphère de 7 cm de diam.

Cake à la noix de coco

Cassonade	110 g
Sucre inverti	90 g
 Purée de coco Léonce Blanc	140 g
Oeufs entiers	140 g
Coco râpée	140 g
Farine	80 g
Poudre à lever	5 g
Beurre	120 g

FAIRE CHAUFFER au bain-marie la cassonade, le sucre inverti, la purée de noix de coco et les œufs entiers à 40°C. **AU BATTEUR AU FOUET**, monter l'ensemble jusqu'au blanchiment. **AJOUTER** la noix de coco râpée et la farine tamisée avec la poudre à lever. **VERSER** le beurre fondu froid et bien mélanger.

Garniture exotique

 Salade de fruits exotiques IQF	
Léonce Blanc	600 g
Sucre semoule	120 g
Beurre	60 g

MELANGER les fruits encore congelés avec le sucre semoule. **LAISSER MACÉRER** 6 heures à 4°C. **DANS UNE CASSEROLE**, faire chauffer le beurre et faire saisir les fruits préalablement égouttés pendant quelques secondes.

Sirop exotique

Jus de fruits de la salade	125 g
Sucre semoule	50 g
Malibu coco	15 g

Décor

 Bébés fèves de cacao décor IQF	
Léonce Blanc	12
Chips d'ananas confit	12
Isolmat	150 g
 Framboises décor IQF Léonce Blanc	12
Nappage neutre à chaud	120 g
Pâte à glacer blanche	200 g
Noix de coco râpée	200 g

ASSEMBLAGE

DISPOSER une tranche de chips d'ananas confit dans le fond du moule. **GARNIR** les moules demi-sphères de 7 cm de diam avec les 2/3 du cake à la noix de coco. **RÉPARTIR** les fruits exotiques et recouvrir avec le restant du cake à la noix de coco. **FAIRE CUIRE** au four à 170°C environ 16 minutes. **À LA SORTIE DU FOUR**, imbiber les cakes avec le sirop exotique. **SURGELER**, **DÉMOULER**. **GLACER** les fonds des cakes avec de la pâte à glacer blanche et parsemer de la coco râpée sur le pourtour. **DÉCORER**.

