



Entremet ananas biscuit coco



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉES D'ANANAS, CITRON VERT ET NOIX DE COCO



Poches
1 kg



Bac
1 kg



Biscuit à la noix de coco

(pour un cadre de 40x60 cm)

Blanc d'œufs	400 g
Sucre semoule	200 g
Poudre d'amande	160 cl
Poudre de noix de coco	200 g
Sucre non raffiné	300 g
Farine T45	80 g

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Tamiser ensemble l'amande poudre, la coco poudre, le sucre non raffiné et la farine.

Dans une cuve de batteur, monter les blancs et le sucre semoule.

Garder le mélange bien souple.

Incorporer le mélange de poudre progressivement, délicatement à l'aide d'une maryse.

Dresser le biscuit dans un cadre 40x60 cm, sur plaque chemisée de papier cuisson. Cuire de 14 à 18 mn, suivant votre four.

Dès sortie du four, retourner le biscuit sur un papier cuisson, enlever l'autre papier, le reposer et retourner le tout sur une grille.

Filmer si vous n'utilisez pas le biscuit de suite.

Crème ananas citron vert

Gélatine	24 g
 Purée d'ananas Léonce Blanc	800 g
 Purée de citron vert Léonce Blanc	240 g
Sucre semoule	250 g
Œuf	400 g
Jaune d'œuf*	100 g
Beurre	400 g
Rhum (facultatif)	25 g

PRÉPARATION :

Tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.

Dans une casserole de taille adaptée, verser les **purées d'ananas et de citron vert Léonce Blanc**. Ajouter le sucre puis les œufs et les jaunes. Mélanger à l'aide d'un fouet. Sur feu moyen, sans arrêter de mélanger à l'aide d'un fouet, porter à ébullition douce.

Ajouter la gélatine bien égouttée et bien mélanger.

Laisser refroidir jusqu'à 40°C, incorporer le beurre, puis le rhum.

Mixer sans incorporer d'air.

Débarrasser dans un cadre 40x60, bien lisser et surgeler.

Mousse coco

Gélatine or en feuille	24 g
 Purée de coco Léonce Blanc	700 g
Chocolat blanc	1,2 kg
Crème à 35 % fouettée bien souple	1,4 kg

PRÉPARATION :

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

Hacher le chocolat blanc et l'ajouter dans un grand cul de poule.

Dans une casserole de taille adaptée, chauffer la **purée de coco Léonce Blanc** à 85°C. Ajouter la gélatine égouttée, bien mélanger.

Verser la purée chaude sur le chocolat blanc, en 2 fois, et mélanger à l'aide d'une spatule pour créer une émulsion. Mélanger sans incorporer d'air.

Quand la ganache est arrivée à 35°C (pas moins), incorporer la crème fouettée, à l'aide d'une maryse, en mélangeant doucement.

Montage

Au fond d'un cadre sur feuille guitare, déposer le biscuit coco. Ajouter 1/4 de la mousse coco et lisser. Déposer l'insert congelé de crème ananas. L'enfoncer très légèrement. Compléter avec le reste de mousse coco. Lisser et surgeler.

À la découpe avant la vente, vous pouvez tremper les côtés des parts de l'entremet dans le chocolat blanc puis dans la coco râpée. Décors : cristallines d'ananas.

