

Entremet coco mangue décors Halloween

AVEC COCO FRAICHE POUR DÉCOR



LEONCEBLANC-PRO.COM

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

LÉONCE BLANC PURÉES DE FRUIT DE LA PASSION ET MANGUE



Surgelé
 ou ambiant
 1 kg



(pour 1 cadre de 40x60) 24 entremets de 10x10 cm

Biscuit coco comme une dacquoise

(pour 2 plaques 40x60)

Poudre d'amande	500 g
Farine	80 g
Sucre glace	160 g
Blanc d'œuf	530 g
Sucre semoule	275 g
Poudre de noix de coco	140 g

PRÉPARATION :

Mélanger et tamiser la poudre d'amande, la farine et le sucre glace. Au batteur, monter les blancs avec le sucre semoule, en commençant lentement. Laisser les blancs bien souples. Incorporer le mélange tamisé, en plusieurs fois, à l'aide d'une maryse. Étaler la pâte sur 2 plaques 40x60 couvertes de papier cuisson. Saupoudrer les 2 plaques avec la noix de coco. Cuire dans un four préchauffé à 170°C, environ 12 minutes. Dès sortie du four, recouvrir chaque biscuit d'une autre feuille de cuisson, retourner les 2 feuilles de suite, hors des plaques et laisser refroidir sur grille.

Gelée passion

Gélatine feuille (200 blooms)	6 g
 Purée passion Léonce Blanc	450 g
Sucre	90 g

PRÉPARATION :

Faire tremper la gélatine à l'eau froide. Chauffer la moitié de la purée de passion, à feu doux. Ajouter le sucre et la gélatine égouttée. Bien mélanger jusqu'à fonte complète. Ajouter le reste de la purée de passion, mélanger. Dans un cadre 40x60 filmé, verser le mélange. Laisser prendre au frais, filmer, puis surgeler.

Mousse mangue

 Purée mangue Léonce Blanc	1 kg
Sucre semoule	400 g
Crème à 35 % fouettée souple	1,5 kg
Gélatine or (200 blooms)	30 g

PRÉPARATION :

Faire tremper la gélatine à l'eau froide. Monter la crème bien froide, en la gardant bien souple. Réserver au frais. Chauffer à feu doux, ¼ de la purée de mangue, y faire fondre le sucre et la gélatine. Bien mélanger. Dans un cul de poule, mélanger la totalité de la purée de mangue. Y ajouter ¼ de la crème fouettée, bien mélanger au fouet. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Dresser de suite. Surgeler.

MONTAGE DE L'ENTREMET :

Sur une plaque 40x60, déposer une plaque de biscuit coco. Poser un cadre de même dimension. Repartir la moitié de la mousse mangue sur le biscuit. Égaliser à l'aide d'une spatule coudée. Couvrir avec l'insert passion surgelé et ajouter le reste de mousse. Lisser et couvrir avec la 2^e plaque de biscuit, avec la noix de coco au-dessus. Surgeler. Découper en carrés de 10x10 cm (soit 24 pièces de 2 à 3 portions).

Décors 2 noix de coco fraîches.

Avant la mise en vente : casser les 2 noix de coco.
 Couper une noix en lamelles fines (sans éplucher). Décorer les entremets avec les lamelles de coco.

Suggestion : en dessinant des yeux, des dents et une bouche. Éplucher le reste de noix de coco et le râpé en gros copeaux pour saupoudrer sur la surface de l'entremet.

