

ENTREMET MANGUE-ANANAS-COCO-CACAO

(Recette pour un moule Silikomart® Raggio)

Ingrédients pour 10/12 personnes :

1 - Crèmeux mangue :

4,5 g de gélatine en feuille
2 jaunes d'œufs
14 g de sucre semoule
14 g de sirop de glucose
60 g de purée de mangue
45 g de crème épaisse

2 - Crèmeux ananas :

4,5 g de gélatine en feuille
2 jaunes d'œufs
14 g de sucre semoule
14 g de sirop de glucose
60 g de purée d'ananas
45 g de crème épaisse

3 - Meringue cacao :

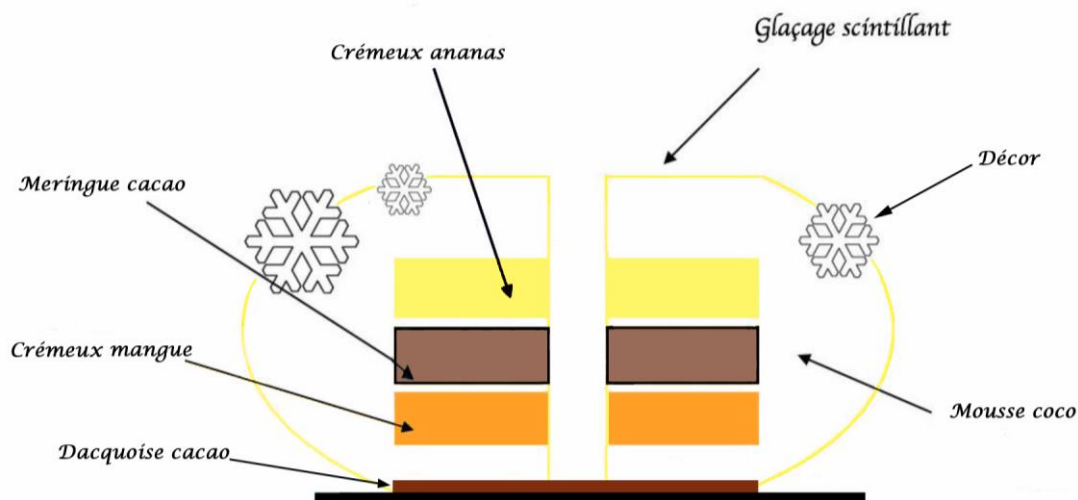
40 g de blancs d'œufs
40 g de sucre en poudre + 40 g de sucre glace tamisé
7 g de poudre de cacao tamisée
50 g de chocolat noir 65% fondu

4 - Dacquoise cacao :

3 blancs d'œufs
65 g de sucre en poudre + 1 pincée de sel
10 g de farine T45 + 33 g de sucre glace + 33 g de
poudre d'amandes + 18 g de noix de coco râpée +
15 g de poudre de cacao

5 - Mousse coco :

3 feuilles de gélatine
30 cl de lait de coco + 150 g de chocolat ivoire
30 cl de crème fleurette + 30 g de sucre glace



1 - Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.

Mettre les jaunes d'œufs dans un bol et les fouetter avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser ensuite le sirop de glucose en continuant de fouetter.

Mettre ce mélange dans une casserole et le faire cuire à feu doux pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Une fois le mélange épaissi, retirer du feu.

Incorporer alors à ce mélange les feuilles de gélatine bien essorées. Mélanger pour bien les incorporer. Lorsque la gélatine est totalement dissoute, ajouter la purée de mangue et la crème épaisse puis battre le tout au fouet électrique pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, verser cette crème de mangue dans l'insert multiround Silikomart® et le placer dans le congélateur pendant 1 heure minimum. Démouler et conserver au congélateur en attente.

2 - Faire la même chose avec la purée d'ananas mais en la chauffant à 60° pour éviter que la broméline détruise le pouvoir de la gélatine.

3 - Fouetter les blancs d'œufs aux 3/4 de la vitesse du robot-mixeur avec 10 g de sucre semoule. Lorsqu'ils deviennent mousseux, incorporer à nouveau 10 g de sucre semoule. Quand ils commencent à devenir bien ferme, augmenter la vitesse au maximum et incorporer le reste de sucre en poudre. Tamiser dessus les 40 g de sucre glace sur les blancs montés et mélanger délicatement à la Maryse. Faire la même chose avec la poudre de cacao. Mettre en poche et remplir l'insert multiround Silikomart®. Cuire au four à 120° pendant au moins 4 heures. Démouler délicatement cette meringue cuite et l'enduire au pinceau avec le chocolat noir fondu. Réserver au frais en attente.

4 - Monter les blancs en neige pas trop ferme et incorporer le sucre semoule en 2 fois (*à mi-parcours et au final*). Mélanger ensemble la poudre de noix de coco, le sel, le sucre glace tamisé, la farine tamisée, la poudre d'amandes et la poudre de cacao tamisée. Incorporer délicatement ce mélange aux blancs en neige et le verser dans un cercle à tarte de 20 cm de diamètre déposé sur une feuille Silpat. Cuire au four à 180° pendant 25 minutes et s'assurer que la surface soit légèrement dorée. Sinon poursuivre la cuisson. Laisser refroidir et décercler. Réserver la dacquoise en attente.

5 - Porter à frémissement le lait de coco, ajouter la gélatine réhydratée et verser le tout sur le chocolat blanc. Bien mélanger et laisser tiédir. Fouetter la crème fleurette avec le sucre glace tamisé jusqu'à obtenir une consistance relativement ferme. Lorsque la masse coco/chocolat blanc est à 30/35°, lui incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage :

Comme avec les moules Silikomart®, il s'effectue à l'envers.

Remplir à moitié le moule Raggio avec la mousse coco. À l'aide d'une petite spatule plate, faire remonter une petite partie de cette préparation sur le tour des parois du moule.

Placer le premier insert de purée d'ananas, appuyer légèrement sur l'insert pour faire légèrement déborder la mousse coco. À l'aide d'une spatule recouvrir régulièrement cet insert d'une fine couche de mousse coco.

Placer dessus l'insert de meringue cacao/chocolat et recouvrir d'une fine couche de mousse coco avec une spatule.

Placer dessus l'insert de crémeux mangue et combler l'espace restant avec de la mousse coco.

Enfin, mettre immédiatement la dacquoise de 20 cm de diamètre au contact et réserver l'ensemble au congélateur pendant au moins 24 heures avant sa dégustation.

Déco :

Le matin de la dégustation, démouler délicatement l'entremet et ajuster le biscuit au diamètre de 19,5 cm. Le placer sur une grille et couler ensuite un glaçage miroir jaune. Replacer au frais pendant au moins 4 heures pour que l'entremet soit dégelé à sa présentation à table.

Juste avant son service, disposer harmonieusement dessus quelques flocons en pâte à sucre ou d'amandes et saupoudrer éventuellement de paillettes d'or.