

Fiche Recette : Entremets Exotique

Matériel nécessaire

- Moule en silicone pour entremets (forme au choix)
- Cercle à pâtisserie (pour l'insert)
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Spatule maryse
- Thermomètre de cuisine
- Plaque de cuisson rigide

Ingrédients

- Insert mangue-passion : 200g de purée de mangue, 100g de purée de fruit de la passion, 4g de gélatine
- Biscuit dacquoise coco : 60g de poudre d'amande, 40g de noix de coco râpée, 80g de sucre glace, 3 blancs d'œufs
- Mousse coco légère : 250g de crème de coco, 200g de crème liquide 30%, 50g de sucre, 6g de gélatine
- Glaçage miroir : 100g de chocolat blanc, 50g de crème liquide, 10g de nappage neutre, colorant jaune

Étapes de préparation

- Préparer l'insert : chauffer les purées, ajouter la gélatine, verser dans un petit moule et congeler 4h.
- Réaliser le biscuit : monter les blancs en neige, incorporer les poudres, cuire 12 min à 180°C.
- Confectionner la mousse : monter la crème, incorporer la crème de coco sucrée et la gélatine fondue.
- Montage : verser la mousse dans le moule silicone, insérer l'insert congelé, terminer par le biscuit.
- Congélation : placer au congélateur pendant 12 heures minimum avant démoulage.

Conseils d'utilisation du moule silicone

- Placer le moule sur une plaque rigide avant de verser la préparation pour faciliter le transport vers le congélateur.
- Démouler uniquement lorsque l'entremets est parfaitement congelé pour obtenir des bords nets.

- Nettoyer le moule à l'eau tiède savonneuse avec une éponge douce pour préserver le revêtement.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles tranchants ou métalliques directement dans le moule pour éviter les coupures.