



emet coco et passion

Ingredients

Dacquoise

30g de poudre d'amande
30g de noix de coco râpée
55g de sucre glace
60g blancs d'oeufs
20g de sucre

Gelée passion

200g de coulis de passion
2feuilles de gélatine

Mousse coco

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de crème coco
250g de crème liquide entière
40g de noix de coco râpée
3feuilles de gélatine

Dacquoise

Préchauffer le four à 170°C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, y ajouter le reste des ingrédients et mélange délicatement à l'aide d'une maryse.

Etaler la pâte pour la taille de votre cadre.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Gelée à la passion

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Mousse de coco

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, la crème de coco 6min/80°C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée et mettre 15s/vitesse 4, puis ajouter la coco râpée 10s/vitesse 3

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la précédente préparation en 3 fois.

Montage

1) Dans le fond du cadre mettre la dacquoise refroidit, une moitié de la mousse coco et laisser prendre 1 h au congélateur.

2) Verser votre coulis sur la mousse durcit, remettre 30min au congélateur

3) Mettre le reste de la mousse sur le coulis et laisser une nuit au frais

Décorer selon vos envies
