

SAVEUR LOINTAINE

CŒUR VANILLE, COMPOTÉE ANANAS, BISCUIT PAIN DE GÊNES NOIX DE COCO, MOUSSE EXOTIQUE

INGRÉDIENTS (1 gouttière de 50 cm)

Biscuit Pain de Gênes noix de coco

- 200 g Œufs
- 250 g Pâte d'amande à 50%
- 50 g Noix de coco rapée
- 3 g Levure chimique
- 45 g Farine
- 80 g Beurre fondu chaud
- 1 p Zestes de citron vert

Compotée ananas

- 1,5 p Ananas boîte 4/4
- Q.S Extrait d'ananas
- 2 g Gélatine
- Q.S Zestes de citron vert

Bavaroise vanille - citron vert

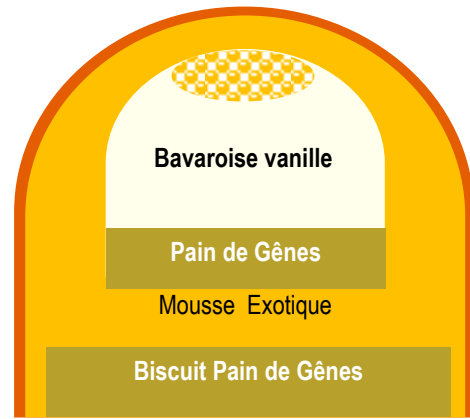
- 175 g Lait
- 1 pièce Vanille gousse
- 45 g Sucre
- 40 g Jaunes d'œufs
- Q.S g Zestes de citron vert
- 4.5 g Gélatine
- Q.S Liqueur noix de coco
- 200 g Crème fouettée

Mousse Exotique

- 250 g Purée fruit de la passion
- 50 g Purée de mangue
- 90 g Sucre
- 9.5 g Gélatine
- 375 g Crème fouettée

Glaçage miroir

- 500 g Nappage neutre à froid
- 500 g Nappage à chaud
- 125 à 150 g Purée de fruits exotiques
- Q;s Colorant orange
- 12 g Vitpris ruban noir



Biscuit Pain de Gênes, noix de coco

Monter au fouet la pâte d'amande+ noix de coco en incorporant progressivement les œufs en chauffant à 40°C. Foisonner le tout.
Fondre le beurre et tamiser la farine avec la levure chimique.
Prélever une partie du mélange et incorporer le beurre fondu et les zestes
Mélanger le tout en ajoutant la farine tamisée avec la levure chimique
Couler en cadre et cuire à 180°C.

Compotée d'ananas

Hacher les rondelles d'ananas et réduire à feu doux
Incorporer la gélatine, l'extrait, les zestes de citron vert et refroidir.
Disposer un boudin dans le fond d'une petite gouttière qui servira d'insert.

Bavaroise vanille et citron vert

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes.
Ajouter la gélatine ramollie et les zestes de citron vert
Refroidir à 15°C.
Ajouter la crème fouettée pas trop ferme et la liqueur de noix de coco
Couler dans les petites gouttières sur la marmelade d'ananas.
Obturer avec une bande de biscuit.
Passer en cellule de refroidissement.

Mousse de fruits exotiques

Chauffer les purées de fruits avec le sucre
Ajouter la gélatine ramollie et refroidir jusqu'à un début de gélification.
Incorporer la crème fouettée
Couler dans les gouttières à buche
Insérer la bavaroise vanille citron vert congelée
Recouvrir avec de la mousse et lisser
Obturer la gouttière avec une bande de biscuit
Refroidir rapidement

Glaçage miroir

Bouillir ensemble tous les ingrédients et mixer.
Ajuster la consistance en ajoutant de la purée de fruits si besoin
Glacer les bûches bien congelées.

Finition et décor

Il est également possible de pulvériser les bûches avec un mélange 250 g de beurre de cacao + 250 g de chocolat blanc avec un colorant orange.
Décorer avec des plaquettes de chocolat, gousse de vanille épuisée, macarons, etc...