

Coup de Cœur Coco
Pour 12 entremets de 2 personnes



1. **PÂTE SABLÉE COCO**

250 g de beurre pommade
150 g de sucre glace
100 g d'œufs
100 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
500 g de farine
5 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et la pâte coco. Ajouter la farine et la poudre à lever, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. **FOURRAGE FRAMBOISE**

500 g de **Fourrage Framboise avec Morceaux ancel**

Dresser 24 boules de fourrage framboise sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis surgeler.

3. **BAVAROISE FRAMBOISE**

100 g de **Bavarois Alaska-express Framboise ancel**

150 g d'eau tempérée

500 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement. Préparer 24 coeurs dans des moules en silicium et y déposer les inserts de fourrage framboise, encore congelés, en les enfouissant légèrement. Lisser à ras, puis surgeler.

4. **CRÈME DIPLOMATE COCO**

1 L d'eau froide (10°C maximum)

400 g de **Diplomate à froid ancel**

120 g de **Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte coco et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

5. **DÉCOR VELOURS ROUGE**

1 Spray Velours Rouge ancel

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

6. **MONTAGE & FINITION**

Étaler la pâte sablée coco sur 3 mm d'épaisseur puis détailler 24 coeurs de 10 cm. Cuire entre deux tapis de cuisson microperforés pendant environ 10 minutes à 170°C. Après refroidissement, déposer du **Nappage Miroir à froid Neutre ancel** sur le pourtour des coeurs puis masquer de noix de coco râpée, colorée avec le **Colorant Rouge Sébalcé**. Démouler les bavaroises framboise, puis appliquer le décor velours rouge ancel à une distance d'environ 20 cm. Déposer les bavaroises

sur les sablés. Réaliser la crème diplomate coco, puis dresser des boules autour des coeurs en alternant avec des framboises.