

Entremets Chocolat et Noix de Coco  
Pour 18 entremets Elipse de 18 cm



### 1. **BROWNIE À LA NOIX DE COCO**

1000 g Brownie tout Chocolat ancel  
300 g d'œufs  
380 g de beurre pommade  
200 g de coco râpée

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler uniformément sur un tapis de cuisson à bords puis cuire à 160 °C environ 15 minutes. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis détailler 8 fonds de 14 cm.

### 2. **CRÉMEUX AU CHOCOLAT**

300 g Crèmeux Chocolat ancel  
1500 g de crème liquide à 35% de MG

Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation

pour crémeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler 8 inserts de 200 g dans des empreintes de 14 cm. Surgeler. Débarrasser le reste du crémeux, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur pour la finition.

### 3. **FOURRAGE CROQUANT NOIX DE COCO**

1000 g Fourrage croquant Noix de coco ancel

Etaler le fourrage entre deux feuilles de papier cuisson sur 3mm d'épaisseur. Réfrigérer puis détailler 8 disques de 14 cm puis les déposer sur les fonds de brownie. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

### 4. **BAVAROISE COCO**

600 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel  
1300 g de purée de noix de coco  
2000 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans la purée de noix de coco puis incorporer progressivement la crème fouettée.

### 5. **EFFET VELOURS BLANC**

1 bombe de Spray Velours blanc 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 ET FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise coco puis placer les inserts de crémeux encore congelés en les enfonçant légèrement puis couvrir de bavaroise en laissant la place pour les fonds de brownie. Placer les fonds côté fourrage croquant contre la bavaroise. Surgeler puis démouler. Appliquer le spray velours sur les entremets encore congelés à une distance d'environ 20 cm. Foisonner au batteur le reste du crémeux au chocolat puis dresser des pointes de différentes tailles sur les entremets. Décorer de copeaux de noix de coco et de chocolat noir.