

Entremets exotique
Pour 16 entremets diam. 20 cm



1. FINANCIER À LA NOIX DE COCO (1 PLAQUE DE 40 X 60 CM)

1000 g de Financier ancien
200 g de noix de coco râpée
300 g de beurre fondu
400 g de blancs d'oeufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse dans un cadre déposé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson. Découper 6 fonds de financier noix de coco avec des cercles à entremets de 18 cm de Ø puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en laissant les cercles autour.

2. BANANES FLAMBÉES AU RHUM

500 g de bananes
100 g de sucre
25 g de beurre

30 g de rhum

Couper les bananes en rondelles puis les rouler dans le sucre. Dans une poêle, faire chauffer le beurre, ajouter les bananes puis caraméliser. Flamber avec le rhum puis laisser refroidir.

3. MOUSSE BAVAROISE AU RHUM

120 g de Bavarois Végétal Neutre ancel

30 g de rhum

150 d'eau tempérée

600 g de crème chantilly ou crème végétale montée sucrée à 10%

Délayer la préparation avec l'eau et le rhum, puis incorporer la chantilly ou la crème végétale progressivement, en mélangeant délicatement.

4. MOUSSE BAVAROISE AU FRUIT DE LA PASSION

120 g de Bavarois Végétal Neutre ancel

180 g de purée de fruit de la passion

600 g de crème chantilly ou crème végétale montée sucrée à 20%

Délayer la préparation avec la purée de fruits tempérée, puis incorporer la chantilly ou la crème végétale progressivement, en mélangeant délicatement.

5. MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS

240 g de Bavarois Végétal Neutre ancel

325 g d'eau tempérée

35 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé

1200 g de crème chantilly ou crème végétale montée sucrée à 10%

Délayer la préparation avec l'eau et l'extrait puis incorporer la chantilly ou la crème végétale progressivement, en mélangeant délicatement.

6. NAPPAGE MIROIR AU FRUIT DE LA PASSION

500 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel

3 fruits de la passion

QS de Colorant Jaune Sébalcé

Vider les fruits de la passion, incorporer la pulpe dans le nappage puis ajouter quelques gouttes de colorant jaune.

7. MONTAGE ET FINITION

Répartir les bananes flambées sur les fonds de financier puis dresser les mousses bavaroises au rhum et au fruit de la passion. Surgeler puis décercler. Placer 6 cercles de 20 cm de Ø x 5 cm de haut sur 2 plaques recouvertes de papier cuisson. Déposer au centre de chaque cercle, les fonds de financiers surmontés des bavaroises. Répartir la bavaroise à la vanille dans les cercles puis lisser à ras. Surgeler les entremets puis napper le dessus à la spatule avec le nappage miroir passion avant de décercler. Masquer les bords avec de la noix de coco râpée. Décorer avec des fruits de la passion et des éventails de chocolat blanc.