

Tartelettes Pina Colada
Pour 12 tartelettes de 8 cm



1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
1000 g de farine
5 g de **Baking Powder ancel**
40 g d'**Arôme naturel de Vanille Sébalcé**

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

2. **CROUSTILLANT NOIX DE COCO**

400 g de **Fourrage croquant noix de coco ancel**

Etaler le fourrage croquant entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur.

Placer quelques minutes au congélateur pour le faire durcir. Détailler des disques de 8 cm de Ø puis réserver au réfrigérateur.

3. FOURRAGE ANANAS FAÇON TATIN

300 g de **Fourrage ananas façon Tatin**

4. BAVAROISE NOIX DE COCO

150 g de **Bavarois Alaska-express Neutre ancel**

325 g de purée de noix de coco

500 g de **crème fouettée ancel**

Délayer la préparation pour bavarois dans la purée de noix de coco puis incorporer progressivement la crème fouettée. Remplir à ras les cercles de 7,5 cm de Ø. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur jusqu'au montage.

5. DÉCOR VELOURS JAUNE

1 bombe de **Spray Velour Jaune ancel**

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

6. CRÉMEUX RHUM

100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**

500 g de crème liquide à 35%MG

20 g de rhum

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le rhum. Verser la préparation pour crèmeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réfrigérer.

7. MONTAGE ET FINITION

Répartir le fourrage ananas dans les fonds de tartelettes puis lisser à ras. Couvrir par un disque de croustillant noix de coco. Appliquer le spray velours sur les bavaroises coco encore congelés à une distance d'environ 20 cm. Déposer les bavaroises sur les tartelettes. Foisoner au batteur le

crémeux au rhum puis réaliser une pointe à la poche à douille unie. Décorer avec de l'ananas séché et des copeaux de noix de coco.