

VACHERIN EXOTIQUE NOIX DE COCO
Recettes pour !10 desserts



1. SORBET À LA NOIX DE COCO ET AU CITRON VERT

336 g d'eau
184 g de sucre semoule
54 g de trimoline
5,4 g de stabilisateur pour glace
2 g de zestes de citron vert
958 g de purée de noix de coco
130 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

Dans une casserole, chauffer l'eau à 35°C. Ajouter la moitié du sucre semoule et la trimoline, puis chauffer à 45°C. Ajouter le reste du sucre mélangé au stabilisateur et porter à ébullition. Verser le sirop sur le mélange de purée et pâte de noix de coco et mixer au mixer plongeant puis laisser refroidir pendant 12 heures à 4°C. Ajouter les zestes de citron vert et mixer une nouvelle fois. Sangler le sorbet avant de le conserver à -15°C.

2. SORBET À LA MANGUE

264 g d'eau
121 g de sucre semoule

16 g de trimoline
69 g de glucose en poudre
4 g de stabilisateur pour glace
527 g de purée de mangue

Dans une casserole, chauffer l'eau à 35°C. Ajouter la moitié du sucre semoule et la trimoline, puis chauffer à 40°C. Ajouter le glucose en poudre et chauffer à 45°C. Ajouter le reste du sucre mélange au stabilisateur et porter à ébullition. Verser le sirop sur la purée de mangue et mixer au mixer plongeant puis laisser refroidir pendant 12 heures à 4°C. Mixer une nouvelle fois et sangler le sorbet avant de le conserver à -15°C.

3. **GANACHE MONTÉE À LA NOIX DE COCO**

500 g de crème à 35% de M.G. (1)
80 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
180 g de chocolat blanc
48 g d'eau
8 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
200 g de crème à 35% de M.G. (2)

Dans une casserole, chauffer la crème (1) avec la pâte de noix de coco. Porter le mélange à ébullition et verser 3 fois sur le chocolat blanc fondu. Mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une émulsion. Ajouter la gélatine préalablement hydratée à l'eau froide et mélanger. Ajouter la crème froide (2) et mélanger. Refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Au batteur, à l'aide du fouet, monter le mélange jusqu'à obtenir une consistance ferme et soyeuse, puis mettre en poche munie d'une douille de 12 mm de Ø.

4. **MERINGUE À LA NOIX DE COCO ET AU CITRON VERT**

120 g de blancs d'œufs
80 g de sucre glace
160 g de sucre semoule
QS de noix de coco en poudre
QS de zestes de citron vert

Dans la cuve d'un batteur, mélanger les blancs d'œufs avec les sucres puis placer au bain-marie en mélangeant fréquemment jusqu'à obtenir une température de masse de 60°C. Au batteur, à l'aide du fouet, fouetter le mélange à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange prenne du volume et un aspect lisse. Mettre en poche, munie d'une douille. Réaliser des batonnets de meringue de 15 cm de longs et les saupoudrer de noix de coco râpées et de zestes de citron vert. Sécher les meringues en étuve pendant 12 heures à 60°C.

5. **GELÉE DE MANGUE**

370 g de purée de mangue
4,8 g d'agar agar
30 g de sucre semoule
24 g d'eau (1)
4 g de **Gélatine Bovine 200 Bloom en poudre Sébalcé**
24 g d'eau (1)
60 g de liqueur de passion

Dans une casserole, chauffer la purée de mangue avec l'agar-agar, le sucre et l'eau (1). Porter à ébullition et maintenir l'ébullition pendant 2 minutes avant d'ajouter la gélatine hydratée dans l'eau (2). Ajouter la liqueur de passion et mélanger. Verser dans un récipient préalablement graissé avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** et laisser refroidir. Couper des cubes de gelée de 1 cm de côté.

6. **CHIPS DE NOIX DE COCO**

100 g d'eau
100 g de sucre
45 g de liqueur de coco
200 g de copeaux de noix de coco

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Retirer la casserole du feu et ajouter la liqueur et les copeaux de noix de coco. Couvrir d'un film et laisser refroidir. Filtrer les copeaux de noix de coco puis placer-les à l'intérieur d'un dôme en silicone de 2 cm de Ø. Sécher en étuve ventilée pendant 6 heures à 60°C.

7. **MONTAGE & FINITION**

Chemiser des moules cylindriques de 13 cm de longueur et de 2,5 cm de Ø de ganache montée à la noix de coco, puis garnir avec du sorbet noix de coco et enfin avec du sorbet mangue. Compléter avec la ganache avant de lisser, puis placer au surgélateur pendant 15 minutes. Démouler les cylindres. Placer un cylindre au centre de l'assiette, répartir des bâtonnets de meringue sur le dessus ainsi que des cubes de gelée de mangue, quelques chips de noix de coco et ajouter des zestes de citron vert.