

Vision d'enfer
Pour 124 dômes individuels



1. **GÂTEAU DE SAVOIE (POUR UNE PLAQUE DE 40 X 60 CM)**

400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
200 g de crème liquide à 35% de M.G.
150 g d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, battre tous les ingrédients pendant 3 minutes. Étaler la masse sur une plaque de 40 x 60 cm recouverte de papier cuisson, puis cuire environ 10 minutes à 200°C.

Après complet refroidissement, retirer le papier cuisson.

2. **FOURRAGE CROQUANT MANGUE PASSION**

800 g de Fourrage Croquant Mangue Passion ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant mangue passion au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis l'étaler uniformément entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 3 mm d'épaisseur.

Placer au réfrigérateur jusqu'à durcissement complet puis découper 24 disques de 5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur jusqu'au montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. *INSERT FRUIT DE LA PASSION*

480 g de **Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel**

4. *BAVAROISE NOIX DE COCO*

150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**

225 g d'eau tempérée

100 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

750 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau. Ajouter la pâte aromatique de noix de coco puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

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. *DÉCORS PÂTE D'AMANDES*

200 g de **Pâte d'Amandes blanche 23% ancel**

QS **colorant bleu**

QS **colorant noir**

Etaler la pâte d'amandes sur 1 mm d'épaisseur et détailler 24 disques de 3,5 cm de Ø . A l'aide d'un petit pinceau brosse, réaliser les iris avec le colorant bleu en allant de l'extérieur vers l'intérieur. Toujours à l'aide d'un, réaliser la pupille avec le colorant noir. Laisser sécher les colorants à l'air libre quelques minutes.

7. *GLAÇAGE MIROIR NEUTRE*

1000 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C.

8. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler 24 fonds de gâteau de savoie de 7 cm de Ø puis y déposer les disques de fourrage croquant mangue passion. Réserver au réfrigérateur. Remplir les moules de mousse bavaroise noix de coco aux ¾ puis les chemiser .À la poche, déposer 20 g de fourrage mangue-passion ancel dans chaque dôme. Couvrir avec les fonds de gâteau de savoie, côté fourrage croquant mangue passion vers l'intérieur.

Surgeler puis démouler. Déposer sur chaque dôme un décor pâte d'amandes. Appliquer le décor velours rouge à la base des dômes à distance d'environ 20 cm. Glacer les entremets avec le glaçage miroir neutre à 45°C. Masquer les bords de coco râpée teintée de rouge.