

La fleur des Antilles



Descriptif de l'entremet

Ce dessert que j'ai nommé " la fleur des Antilles" et en fait composé d'une délicieuse mousse coco relevée d'un meringuage italien ce qui le rend aussi léger, ensuite on peut apprécier le coulis composé d'ananas soigneusement caramélisés puis flambés pour permettre à tout l'arôme du rhum de ce ressentir. Puis vient ensuite le goût du daquoise coco avec une fine croûte craquante et un coeur moelleux, enfin, ce dessert reste bien entendu durant toute la dégustation sous l'influence du rhum qui est contenu dans le biscuit qui en est généreusement imbibé.

Mousse coco-ananas parfumée au rhum St James.

Biscuit coco.

188g œufs
65 g sucre glace
65 g amande poudre
75 g farine
1 pincée de sel

243g blanc d'œufs
60 g sucre

Procédé de fabrication : Monter au batteur pendant 20 min la première partie de la recette, puis monter les blancs et le sucre en neige et ajouter dans la masse et mélanger.
Puis étaler sur un papier et passer la lame cannelée et soupoudrer de coco.

Cuisson : 230°C tirage fermé.

Daquoise.

150g blanc
50 g sucre

25 g amande en poudre
125g sucre glace
100g coco en poudre

Procédé de fabrication : monter les blancs avec la moitié du sucre puis à la fin ajouter le reste et enfin ajouter les amandes le sucre glace et la coco et mélanger à la marise.
Dresser douille 12mm.

Cuisson : 170°C pendant 20 min tirage fermé. Et laisser sécher 1 nuit.

Coulis d'ananas gélifié.

300g pulpes d'ananas
135g sirop 30°B
2 f gélatine

Procédé de fabrication : cuire la purée d'ananas et écumer puis ajouter le sirop faire bouillir et ajouter la gélatine déjà trempée.

Puis couler à 0.5cm d'épaisseur dans un cercle mis préalablement au congélateur.

Ensuite parsemer sur le dessus d'ananas qui on réduit et caraméliser puis flamber au rhum.
Ne pas oublier de les laisser murer 1 nuit au frigo.

Mousse coco.

600 g purée coco
6 f gélatine

132g sucre

90 g blanc
470g crème

Procédé de fabrication : Tremper la gélatine, cuire le sucre à 121°C, monter la crème, monter les blancs et faire un meringuage iatlien.

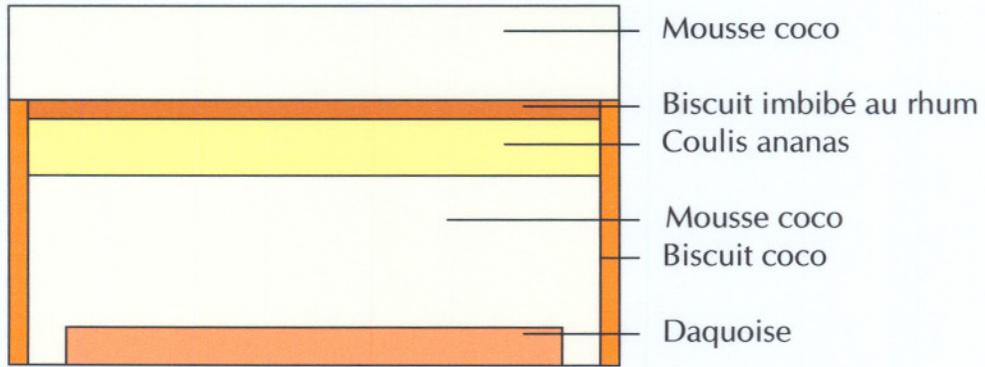
Ensuite fondre la gélatine avec un peu de coulis coco et verser le tout dans le meringuage et ajouter la crème.

Biscuit blanc.

750g sucre
200g fécule
550g farine fleur
32 œufs

Procédé de fabrication : Chauffer le sucre et les œufs et monter 20min, ajouter la farine, la fécule. Mélanger et cercler, cuisson à 210°C tirage ouvert.

Montage de l'entremet :



Glaçage.

Gel neutre, colorant jaune véritable.