



- GLAÇAGE
- MOUSSE COCO
- CREMEUX ANANAS
- COULIS ANANAS
- CROUSTILLANT PRALINÉ
- BISCUIT COCO

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
800157333	Delifruit Classic ananas	Boite 2,7 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
202002320	Compound Ananas	Pot 1 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
803399322	Decorgel Plus Ivoire	Seau 3 kg

BISCUIT COCO

Pour 3 formes de 20 cm

Sucre glace	45 g
Poudre d'amande	35 g
Noix de coco en poudre	28 g
Blanc d'œuf	45 g
Crème liquide	30 g
Farine	28 g
Blanc d'œuf	110 g
Sucre	55 g

Mélanger le sucre glace, la poudre de noix de coco et la poudre d'amande avec les 45g blancs. Mélanger la crème liquide et la farine. Monter les 110g de blancs en neige avec le sucre. Mélanger les deux préparations et dresser dans des cercles. Saupoudrer de sucre glace et cuire 25 min à 170°C.

CROUSTILLANT PRALINÉ

Pour 3 cercles de 18 cm

Coco râpée	22 g
Sirop	15 g
Chocolat blanc Cabo blanco DAWN	15 g
Beurre de cacao	10 g
Praliné	60 g
Corn flakes	22 g
Brisures de crêpes	22 g
Zeste de citron	QS

COCO SABLÉ

Mélanger la coco râpée et le sirop, étaler dans les cercles et cuire 15 min à 170°C pour réaliser le coco sablé.

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao et ajouter tout le coco sablé, le praliné, les corn flakes, les brisures de crêpes et les zestes de citron.

Mixer légèrement au robot coupe, étaler une fine pellicule dans un cercle et réserver.

CRÉMEUX ANANAS

Pour 3 formes de 18 cm

Purée d'ananas	150 g
Oeufs	200 g
Sucre	160 g
Delichaud Extra DAWN	15 g
Sanatine	22 g
Compound ananas DAWN	50 g
Beurre	120 g

Tiédifier la purée.

A part, mélanger les œufs, le sucre et le Delichaud.

Cuire le tout ensemble.

A 60°C, ajouter la Sanatine, le compound puis le beurre petit à petit.

Couler dans des formes et passer au grand froid.

COULIS ANANAS

Pour 3 formes de 18 cm

Sucre	30 g
Purée de bergamote	20 g
Delifruit Classic ananas DAWN	350 g

Faire cuire un caramel à sec. Décuire avec la purée de bergamote. Ajouter le Delifruit ananas. Laisser tiédir et couler sur le crémeux ananas. Passer au grand froid.

MOUSSE COCO

Pour 2 formes

Purée de coco	230 g
Chocolat blanc Cabo blanco DAWN	230 g
Sanatine DAWN	23 g
Zestes de citron vert	QS
Crème montée	230 g

Tiédifier la moitié de la purée de coco et mélanger avec le chocolat fondu.

Ajouter le reste de la purée, la Sanatine et les zestes.

Laisser refroidir jusqu'à 28°C et ajouter la crème montée.

Decorgel Plus Ivoire DAWN

QS

Dans une forme de dôme, couler la mousse coco et déposer le crémeux ananas recouvert de coulis ananas. Couvrir d'une fine couche de mousse coco, déposer le croustillant, lisser à avec de la mousse coco avant de fermer par le biscuit.

Déposer au grand froid.

Chauffer le glaçage ivoire à 45°C et l'appliquer entre 35°C et 40°C.

MONTAGE