

Travaux pratiques de pâtisserie

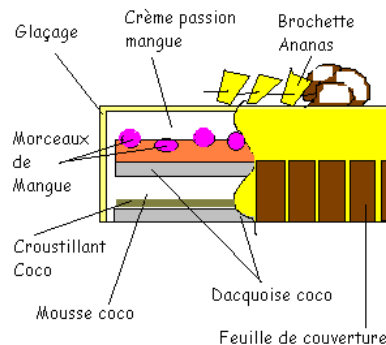
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Diamètre 16cm

Entremets Exotique mangue coco



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre Crème de tartre Noix de coco râpée Poudre d'amandes Sucre glace	0.300 0.100 0.002 0.200 0.050 0.250	<u>Dacquoise coco</u> Monter les blancs avec la moitié du sucre et la crème de tartre, les serrer avec le reste du sucre incorporer délicatement la noix de coco avec la poudre d'amandes et le sucre glace Etaler sur un Silpat et cuire à 180° four ventilé pendant 15mn clé ouverte Débarasser sur grille
Purée de mangue Purée passion Jaunes d'œuf (Œufs) Sucre Gélatine feuilles Beurre Mangues fraîches ou au sirop	0.250 0.150 0.120 0.180 0.075 2 0.140 0.200	<u>Crème passion mangue</u> Fouetter jaunes, œufs et sucre Chauffer la purée de fruits et cuire le tout ensemble. Ajouter la gélatine puis le beurre à 45°C émulsionner au mixer garnir des cercles de taille inférieure aux cercles de montage
Feuilletine Coco râpée grillée Couverture ivoire Beurre	0.100 0.035 0.100 0.050	<u>Croustillant coco</u> Fondre la couverture et mélanger les autres ingrédients Mouler en cercles 14cm (4 personne) 70g, 16cm (6 personnes) 100g, 18cm (8 personnes) 130g
Lait de coco Lait Sucre Coco râpée Gélatine feuilles Rhum Crème	0.500 0.180 0.180 0.100 10 0.035 0.850	<u>Mousse coco</u> Chauffer le lait, le lait de coco, la noix de coco râpée et le sucre ensemble. Ajouter la gélatine Couvrir et laisser 20 mn infuser Ajouter le rhum Incorporer la crème montée dans le mélange à 40°C
nappage neutre glucose purée de goyave couverture ivoire pâte à glacer ivoire gélatine feuilles gouttes de colorant rouge	0.060 0.040 0.100 0.025 0.025 3 2	<u>Glaçage goyave</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer
		<u>Montage de l'entremets</u> Couler la crème passion dans un petit cercle et mettre au grand froid Détailer les deux fonds de biscuit Couler le croustillant coco sur le premier et recouvrir de mousse coco Poser le deuxième biscuit et mettre la crème passion dessus avec des morceaux de mangue ou autres fruits exotiques Recouvrir de mousse coco à ras bord et faire prendre en cellule Décercler et recouvrir avec le glaçage Décorer avec des petits rectangles de couverture décorée sur les bords Faire une brochette avec une gousse de vanille évidée séchée et des morceaux d'ananas passés au chalumeau et un petit décor en chocolat