



emet coco et passion

Ingredients

Dacquoise

30g de poudre d'amande
30g de noix de coco râpée
55g de sucre glace
60g blancs d'oeufs
20g de sucre

Gelée passion

200g de coulis de passion
2feuilles de gélatine

Mousse coco

4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de crème coco
250g de crème liquide entière
40g de noix de coco râpée
3feuilles de gélatine

Dacquoise

Prchauffer le four 170C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, y ajouter le reste des ingrédients et mlange délicatement l'aide d'une maryse.

Etaler la pte pour la taille de votre cadre.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Gelée à la passion

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Mousse de coco

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, la crme de coco 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 15s/vitesse 4, puisajouter la coco rpe 10s/vitesse 3

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Montage

1) Dans le fond du cadre mettre la dacquoise refroidit, une moiiti de la mousse coco et laisser prendre 1 h au conglateur.

2) Verser votre coulis sur la mousse durcit, remettre 30min au conglateur

3) Mettre le reste de la mousse sur le coulis et laisser une nuit au frais

Dcorer selon vos envies
