



140 g P125 CŒUR DE GUANAJA

180 g Huile de tournesol

120 g Sucre 94 g Eau

460 g Farine 994 a Poids total

SABLÉ P125 Faire fondre le P125 avec l'huile. Incorporer ensuite le sucre et l'eau.

Mélanger quelques instants pour dissoudre le sucre.

Enfin, incorporer la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Cuire à 150 °C à four ouvert.

BISCUIT À LA NOIX DE COCO

190 g Sucre 200 a Farine

> 5 g Levure chimique

3 g Sel

100 a Noix de coco râpée et torréfiée 230 a Crème de coco (17% MG)

75 g Huile de noix de coco désodorisée

9 g Vinaigre de pomme

812 g Poids total Dans un mixeur, mélanger les ingrédients secs.

Incorporer le reste des ingrédients et mixer pendant 90 secondes à vitesse moyenne.

Cuire à 175 °C pendant 15 à 20 minutes.

CRÉMEUX AMATIKA

340 g Boisson à base de soja

(minimum 11 % de soja)

11 g Gelcrem froid **AMATIKA 46%** 320 g

33 g Huile de tournesol

704 g Poids total Tiédir la boisson à base de soja.

Mixer avec le Gelcrem froid.

Faire fondre le chocolat et incorporer l'huile.

Verser petit à petit le liquide chaud dans le mélange d'huile et de chocolat fondu.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Pour obtenir une texture parfaite, cristalliser à 4 °C avant de congeler.

CHUTNEY À L'ANANAS

190 g Ananas en dès

65 g Purée de coco 65 g Purée de mangue

97 g Purée de fruit de la passion

7 g Jus de gingembre

65 g Sucre

4 g Pectine NH

Zestes de citron vert 4 g

497 g Poids total

Cuire les dés d'ananas avec la moitié du sucre pendant 2 minutes.

Déglacer avec les purées de fruits et le jus de gingembre.

Cuire à feu doux pendant 2 minutes supplémentaires, retirer l'ananas et le réserver au réfrigérateur.

Incorporer le reste du sucre préalablement mélangé à la pectine et porter à ébullition.

Réserver au réfrigérateur.

Incorporer les dés d'ananas et les zestes de citron au moment de servir.

MONTAGE ET FINITION

QS Noix de coco fraîche

QS Noix de coco râpée Fruit de la passion QS

QS Beurre de cacao

Absolu cristal

Préparer le chutney et le réserver au réfrigérateur.

Réaliser le sablé. L'étaler sur 2 mm d'épaisseur.

À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 7 cm de diamètre, détailler des disques.

Sur la moitié des disques, faire un trou au centre à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 5 cm de diamètre.

Cuire les disques entre deux toiles de cuisson en silicone à 150 °C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir.

Imperméabiliser avec du beurre de cacao fondu.

Réaliser le biscuit. Étaler 800 g dans un cadre de 40 x 30 cm.

Cuire à 175 °C pendant 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir et détailler des anneaux lisses de 6 cm de diamètre externe et 3 cm de diamètre interne.

Réaliser le crémeux. Une fois qu'il est chaud, mais encore liquide, en verser 30 g par moule à savarin de 6,5 cm de diamètre.

Déposer par-dessus un anneau de biscuit pour réaliser un montage à l'envers.

Cristalliser légèrement au réfrigérateur puis mettre au congélateur.

Démouler et pulvériser le nappage neutre.

Recouvrir l'extérieur de noix de coco râpée.

Déposer sur les disques de sablé.

Déposer le sablé perforé sur le crémeux.

Remplir le trou du savarin avec le chutney (20 g).

Décorer avec des copeaux de noix de coco fraîche et la pulpe de fruit de la passion.

Le goût équilibré de l'AMATIKA 46% se marie parfaitement avec les fruits exotiques. Une combinaison gagnante!

+ Le Mot du Chef + Un monde de possibilités. AMATIKA 46% est un chocolat idéal pour réaliser des pâtisseries 100% vegan et 100% délicieuses.