Saint VALENTIN COCO

Calculée pour 12 Cœurs thermoformés/ Code du moule cœur 28593

Dacquoise coco

330	**g**	**Blancs d'oeufs**
260	**g**	**Sucre semoule**
10	**g**	**Albuwhip SOSA**
140	**g**	**Poudre d'amandes**
70	**g**	**Noix de coco râpée SOSA**
65	**g**	**Farine T55**
135	**g**	**Sucre glace**

Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Ajouter la coco râpée. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule mélangés avec les blancs secs. Pour terminer mélanger délicatement ensemble les deux masses.
Dresser sur une plaque 40 cm x 60 cm cuire a 150°.

Pâte sablée coco

150	**g**	**Beurre sec 84%**
110	**g**	**Sucre glace**
2	**pce/s**	**Œufs entiers**
300	**g**	**Farine de blé**
	QS	**Pincée de sel**
80	**g**	**Noix de coco râpée**

Mélanger le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la coco, les œufs. Finir avec la farine. Attention à ne pas monter ce mélange. Réserver au réfrigérateur quelques heures avant d'étaler. Abaisser à 5 millimètres
Cuire au four à 150°C, jusqu'à ce que la pâte obtienne une jolie couleur ambrée.

Sable Pressé Opalys

165	**g**	**ECLATS D'OR**
165	**g**	**CHOCOLAT OPALYS 33%**
675	**g**	**Pâte sablée coco**

Une fois la pâte sablée cuite et refroidie, la peser puis l'émietter légèrement
Mélanger avec la couverture fondue et l'éclat d'or
Parsemer en forme de cailloux avant de réserver au froid

Crémeux coco

60	g	Glucose Sosa
60	g	Sucre semoule
8	g	Pectine NH SOSA
8	g	Natur emul Sosa
525	g	Pulpe de coco
174	g	Eau
140	g	BEURRE DE CACAO
30	g	Huile de Coco SOSA
5	g	Jus de citron

Mélanger le sucre avec la pectine
Chauffer l'eau, la pulpe de coco et le glucose à 45° puis incorporer le mélange sucre pectine, ajouter Natur emul et chauffer le tout a 85°
Verser sur le beurre de cacao et l'huile de coco et mixer le tout
Ajouter le jus de citron mixer de nouveau et réserver

Gel de citron vert

135	g	Pulpe de Citron Vert
25	g	Sucre semoule
15	g	Sucre semoule
4	g	Pectine NH
175	g	NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL

Mélanger la petite pesée de sucre avec la pectine
Tiédir la purée et la grosse pesée de sucre puis une fois tiède ajouter le mélanger pectine sucre
Donner une grosse ébullition puis ajouter l'absolu cristal et réserver au froid

Mousse Coco

30	g	Gélatine poudre SOSA
150	g	Eau
210	g	Inuline SOSA
415	g	Blancs d'œufs
2200	g	Pulpe de coco

Chauffer la pulpe de coco a 45 °, ajouter la gélatine fondue
parallèlement faire monter les blancs d'œufs
ajouter en fin de foisonnement l'inuline et laisser monter encore 5 minutes pour permettre un mélange homogène entre les deux ingrédients
Tempérer le premier mélange a 30/32 ° puis ajouter les blancs montés
Verser en moule

Nappage Absolu à pulvériser

400	g	NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
40	g	Eau
100	g	CHOCOLAT OPALYS 33%

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau puis émulsionner avec la couverture fondue.
Mixer.
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

Pulvérisé Opalys

500	g	BEURRE DE CACAO
1000	g	CHOCOLAT OPALYS 33%

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45°C.

Divers

200	g	Tranche de coco SOSA
50	g	Zestes de citron vert

MONTAGE ET FINITIONS

Détailler le biscuit dacquoise en forme de cœur à 2 cm plus petit que le moule final
A l'aide d'une poche dresser sur chaque dacquoise 80 gr de crémeux coco ,et 20 gr de gel citron vert
Ajouter 40 gr de sable pressé concassé
Surgeler

Réaliser la mousse coco ,remplir à moitié les moules thermoformés Cœur ,puis déposer l'insert.
Surgeler
Démouler et pulvériser avec le glaçage à pulvériser Opalys tempéré
Finir avec un voile d'absolu pulvérisé pour donner un aspect gouttelettes
Décorer avec des tranches de coco séchées et quelques zestes de citron vert