



Bûche pina colada

Ingredients

Dacquoise coco

90g de blancs d'oeuf
30g de sucre
50g de poudre d'amande
75g de sucre glace
20g de farine
40g de noix de coco râpée

Croustillant coco

45g de chocolat blanc
35g de purée de coco
20g de noix de coco râpée
25g de crêpes dentelles

Confit pina colada

200g de purée de pina colada
1 cuillère à soupe de jus de citron
40g de sucre
4g de pectine NH

Mousse à la noix de coco

3 jaunes d'oeuf
45g de sucre
200g de lait de coco
30g de purée de coco
1/2 citron vert
5,5g de gélatine
300g de crème liquide entière

Glaçage miroir

9g de gélatine
75ml d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100ml de crème liquide entière
du colorant

Dacquoise coco

Préchauffer le four à 170°C

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en poudre à mi-chemin

Ajouter la poudre d'amande, la noix de coco râpée, la farine et le sucre glace et mélanger délicatement

Enfourner pendant environ 20 minutes

Croustillant coco

Faire fondre le chocolat au bain marie

Incorporer la purée de coco et les crêpes dentelles écrasées

Etaler sur le biscuit refroidit et mettre au congélateur

Confit pina colada

Mélanger ensemble le sucre et la pectine, mettre de côté

Faire chauffer ensemble la purée pina colada et le jus de citron

Ajouter le sucre/pectine et continuer de faire chauffer 2 minutes en mélangeant

Laisser refroidir et verser dans le moule à insert

Mettre au congélateur 4h

Mousse noix de coco

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre

Ajouter le lait coco avec la purée de coco, le zest du citron vert et mélanger

Faire chauffer, su feu moyen, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et laisser refroidir

Monter la crème liquide en chantilly souple

L'incorporer en 3 fois, délicatement à la préparation précédente

Verser 2/3 de la mousse dans le moule

Déposer le confit congelé en appuyant légèrement

Verser le reste de mousse

Recouvrir du biscuit/croustillant

Mettre au congélateur une nuit entière

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.
