

"Iles du Vent"

LA BUCHE EXOTIQUE ENTREMETS ANANAS, COCO, VANILLE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour 3 entremets (19 x 8 cm) soit environ 18 personnes

Composition : biscuit amande, compotée d'ananas, croustillant coco, mousseux coco, mousse vanille et rhum Iles du Vent, glaçage blanc vanillé

1. BISCUIT AMANDE

90 g de pâte d'amandes 50%
20 g de sucre semoule (1)
10 g de gingembre frais râpé
1 g de sel
1 zeste de citron vert
40 g de jaunes d'œufs
30 g d'œufs entiers
50 g de blancs d'œufs
25 g de sucre semoule (2)
30 g de farine T55
25 g de poudre de coco torréfié
30 g de pailleté feuilletine
20 g de beurre fondu
Poids total: 371 g

Au batteur muni de la feuille, mélanger la pâte d'amandes tiédie à 35°C avec le sucre (1), le gingembre, le sel et le zeste de citron vert. Ajouter petit à petit les jaunes d'œufs et les œufs. Monter le tout au fouet. Parallèlement, au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre (2) à la texture du bec d'oiseau. Mélanger délicatement les 2 masses, ajouter la farine, la poudre de coco, le pailleté feuilletine et le beurre fondu froid. Couler sur Flexipan de 33 x 33 x 2 cm et cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ. Réserver pour le montage.

2. COMPOTÉE D'ANANAS

110 g d'eau
35 g de sucre semoule (1)
1 gousse de vanille
375 g d'ananas Victoria
75 g de purée d'ananas
65 g de sucre semoule (2)
6 g de pectine NH325

45 g de purée de fruit de la passion
10 g de gingembre râpé
1 zeste de citron vert
21 g de masse gélatine
Poids total : 742 g

Dans une casserole, bouillir l'eau et le sucre (1), la gousse de vanille fendue et grattée puis ajouter les cubes et la purée d'ananas. Incorporer en pluie le mélange sucre semoule (2) - pectine. Cuire pendant 1 minute puis ajouter la purée de fruit de la passion, le gingembre et le zeste de citron vert. Ajouter la masse gélatine. Couler 230 g dans 3 moules de 19 cm par 8 cm. Surgeler. Réserver pour le montage.

3. MOUSSE VANILLE ET RHUM ILES DU VENT

135 g de lait entier
135 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
65 g de jaunes d'œufs
65 g de sucre semoule
45 g de poudre à crème
28 g de masse gélatine
210 g de crème fouettée
30 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
Poids total : 713 g

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, la crème fleurette, la vanille fendue et grattée, les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Ajouter la masse gélatine et mixer le tout. A 30°C, ajouter la crème fouettée, le rhum Iles du Vent. Utiliser aussitôt.

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

4. CROUSTILLANT COCO

60 g de beurre
60 g de cassonade
60 g de poudre d'amandes
60 g de farine T55
50 g de chocolat de couverture lactée caramel
40 g de poudre de coco torréfié
Poids total : 330 g

Au batteur muni de la feuille, réaliser un crumble avec le beurre, la cassonade, la poudre d'amandes et la farine. Passer au crible et cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes. Mettre le chocolat de couverture et la poudre de coco torréfié dans une cuve de batteur muni de la feuille. A la sortie du four, verser le crumble directement dessus et travailler à la feuille. Réserver à l'étuve pour la finition.

5. MOUSSEUX COCO

385 g de purée de coco
70 g de masse gélatine
65 g de meringue italienne à froid (50 g de blancs, 40 g de glucose et 40 g de sucre inverti)
230 g de crème fouettée
10 g de rhum Iles du Vent 40% vol.
Poids total: 760 g

Dans la purée de coco, ajouter la masse gélatine fondue au micro-ondes, puis la meringue italienne à froid, la crème fouettée et le rhum Iles du Vent. Couler 250 g dans chaque moule (oblong en forme de vague de 19 x 8 cm), surgeler. Réserver pour la finition.

6. GLAÇAGE BLANC VANILLÉ

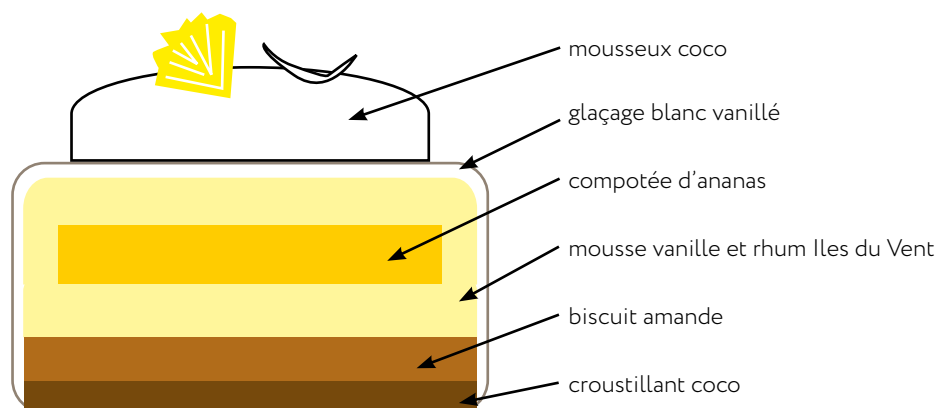
150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
140 g de masse gélatine
300 g de chocolat blanc
200 g de lait concentré sucré
2 g de poudre de vanille
Poids total: 1 392 g

Dans une casserole, cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré, la masse gélatine, le chocolat blanc et la poudre de vanille. Mixer le tout et réserver pour la finition. Conserver 24 heures au réfrigérateur avant utilisation.

7. MONTAGE ET FINITION

Pocher 180 g de mousse vanille et rhum Iles du Vent dans chaque moule oblong en plastique.
Insérer le palet de compotée d'ananas.
Pocher 50 g de mousse vanille et rhum Iles du Vent.
Placer le biscuit amande.
Surgeler 10 minutes.
Etaler le croustillant coco encore souple, précédemment réservé en étuve.
Surgeler.

Le lendemain, passer les 3 entremets au glaçage blanc vanillé. Poser dessus le palet mousseux coco, préalablement pulvérisé au beurre de cacao et chocolat blanc (50/50). Décorer avec quelques copeaux de coco et zestes de citron vert.



COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703



PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

"Iles du Vent"

Jacobsen

Pire
MAGLOIRE



Amarena-
con
COINTREAU