



Pour 10/12 personnes
Un cercle ou moule à charnière de 22 cm
Temps de préparation : 1h20
Temps de repos: 1 nuit
Temps de cuisson: 45 minutes

3 jours avant

1. La dacquoise coco

210 g de sucre glace
105 g de poudre d'amande
105 g de noix de coco râpée
225g de blanc d'œufs
75 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 170°C

Monter les blancs et le sucre en poudre mais de façon pas trop ferme

Verser en pluie le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et la noix de coco et mélanger à la Maryse doucement jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

A l'aide d'une poche à douille déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson 2 disques de dacquoise de 20 cm

Enfourner et cuire 20 à 25 minutes en surveillant la cuisson

2. La mousse coco

300 g de crème de coco
45 g de sucre en poudre
1,5 feuille de gélatine ramollie (soit 3 g de gélatine 200 bloom)
22,5 cl de crème liquide entière
45 g de coco râpée torréfiée (10 min à 150°)

1,5 cl de Malibu (facultatif).

Monter la crème au robot et la réserver au frais jusqu'à utilisation.
Chauffer à feu doux la moitié de la crème coco avec le sucre , y ajouter la gélatine essorée hors du feu et mélanger jusqu'à ce que la préparation atteigne 20°C.
Incorporer ensuite le reste de crème coco, la crème montée, le Malibu puis la noix de coco torréfiée.

Montage :

Dans un cercle de 20 cm déposer un disque de dacquoise, recouvrir d'une couche de mousse coco et recouvrir du deuxième disque de dacquoise.

Réserver au congélateur idéalement 1 nuit et minimum 2h.

L'avant veille : la ganache montée chocolat au lait

18 cl de crème entière + 37,5 cl

90 g de chocolat jivara Valrhona

3 feuilles de gélatine (6g) ramollie dans de l'eau froide

37,5 g de crème liquide entière

Fondre le chocolat au micro-onde en mode décongélation

Chauffer 18 cl de crème liquide entière hors du feu ajouter la gélatine préalablement ramollie et essorée.

A ébullition mélanger 1/3 de la crème au chocolat en émulsionnant bien à la maryse pour obtenir un noyau brillant et élastique.

Ajouter le 2ème tiers et procéder de la même manière puis enfin renouveler l'opération avec le 3ème tiers.

Verser ensuite 37,5 cl de crème liquide entière froide, mixer au plongeur et filmez au contact et réservez au frais une nuit.

La veille

1. Les coques chocolat

200g de chocolat de couverture caraïbe Valrhona

Procéder à la mise au point du chocolat : fondre le chocolat à 50°C/55°C au bain marie.

faire refroidir dans un bain – marie froid à 28°C/29°C et remonter la température à 30°C/31°C

Couler dans des moules demi sphères de 6 cm en polycarbonate – vider le surplus, racler les bords avec une spatule triangle et laisser cristalliser dans une ambiance fraîche.

2. La mousse coco décor

200 g de purée de coco

30 g de sucre semoule

3 feuilles de gélatine (6 g)

15 cl de crème fleurette froide entière

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Monter la crème fleurette au fouet et réserver

Chauffer à feu doux la moitié de la crème coco avec le sucre u

Chauffer à feu doux la moitié de la crème coco avec le sucre, y ajouter la gélatine essorée hors du feu et mélanger jusqu'à ce que la préparation atteigne 20°C.

Incorporer ensuite le reste de crème coco, puis la crème montée délicatement à la maryse.

Démouler les coques de chocolat.

Les replacer dans les moules et les remplir de mousse coco décor.
Réserver au congélateur au moins 1 nuit.

3. Le montage

Monter la ganache au chocolat au lait.

En verser 450g dans le fond d'un moule de 22 cm préalablement chemisé de rhodoid en veillant à bien lisser en remontant sur les bords les bords.

Ajouter l'insert dacquoise mousse coco congelé au centre. Recouvrir du reste de mousse – Lisser et réserver au congélateur idéalement 1 nuit et sinon minimum 3h .

Le jour J

1. glaçage lacté

265 g de chocolat au lait jivara

4 g de gélatine en feuille

175 g de crème liquide entière

40 g d'eau

30 g de glucose

25 g d'huile de pépin de raisin.

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Fondre le chocolat au lait au bain marie ou au micro-onde (en position décongélation).

Dans une casserole porter l'eau, la crème et le glucose à ébullition.

Hors du feu ajouter la gélatine.

Verser en 3 fois sur le chocolat en mélangeant pour former un noyau élastique et brillant.

Ajouter l'huile de pépin de raisin et mixer au mixer plongeant en le laissant bien au fond pour ne pas avoir de bulles.

Réserver et laisser refroidir à 36°C/38°C

Verser sur l'entremet congelé posé sur un bol lui même posé dans un plat large en faisant des cercles de plus en plus larges.

Parsemer de noix de coco râpée.

Disposer sur un cercle carton or ou dans votre plat et laisser décongeler au réfrigérateur au moins 5h.

2. décor

Démouler les demi coques coco décor, rayer le chocolat avec une fourchette. Les laisser décongeler et creuser la mousse avec une cuillère parisienne.

Disposer les coques sur le gâteau.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr