



## DESSERT DE NOËL, BONNETS CASSIS-COCO

Antoine Le meilleur pâtissier M6



**Bonnets de Noël cassis-coco**

Bonjour à tous ! dans ce nouveau tuto je vous apprends à réaliser des desserts de Noël en forme de bonnets de Noël 😊 J'espère que ça va vous plaire !

Ingrédients pour 6 bonnets de Noël

L'insert au cassis-fruites rouges

4 g de gélatine

100 g de purée de cassis

100 g de fruits rouges congelés (BIO)

La dacquoise coco

65 g de poudre d'amande

35 g de noix de coco râpée

70 g de sucre glace

75 g de blancs d'œufs

25 g de sucre

La bavaroise coco

200 + 100 g de crème liquide à 30%

35 g de sucre

100 g de lait de coco

64 g de jaunes d'œufs

6 g de gélatine

Le liserait et le pompon en guimauve coco

appareil à guimauve [https://www.youtube.com/watch?v=2it2\\_khdREM&t=129s](https://www.youtube.com/watch?v=2it2_khdREM&t=129s)

70 g de noix de coco râpée

Le glaçage miroir <https://www.youtube.com/watch?v=IFYnZ-pfHAU&t=2s>

Mes réseaux:

Mon instagram: [https://www.instagram.com/les\\_plaisirs\\_sucres\\_d\\_antoine/](https://www.instagram.com/les_plaisirs_sucres_d_antoine/)

Mon facebook: <https://www.facebook.com/antoinelemeilleurpatissierm6/>

Pâtissez bien !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)