



Entremet à la noix de coco,
fraise des bois et caramel
Coconut, wild strawberry and caramel dessert

Entremet à la noix de coco, fraise des bois et caramel

Coconut, wild strawberry and caramel dessert

CARAMEL DEMI-SEL

Sucre	200g
Crème	336g
Glucose	135g
Gousse de vanille	1
Chocolat au lait	40g
Beurre	84g

Faire un caramel à sec avec le sucre et décuire avec la crème chaude, le glucose et la vanille. Dans une casserole, faire monter le caramel à 104°C et débarrasser. Ajouter le chocolat au lait à 55°C et le beurre à 35°C. Mixer.

GELÉE DE FRAISE DES BOIS

Purée de fraise des bois PONTHIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de fraise des bois PONTHIER puis incorporer la gélatine ramollie. Note : la purée de fraise des bois PONTHIER peut être remplacée par de la purée de fraise PONTHIER.

ÉMULSION À LA NOIX DE COCO

Purée de noix de coco PONTHIER	250g
Crème liquide	225g
Blanc d'oeuf	50g

Mélanger tous les ingrédients à froid puis mixer. Placer l'émulsion dans un siphon avec une cartouche de gaz.

MERINGUE

Blanc d'oeuf	500g
Sucre	55g
Sucre glace	375g
Sucre	225g
Sucre glace	150g

Mélanger le blanc d'oeuf et 55g de sucre. Monter, ajouter 375g de sucre glace. À la maryse, ajouter les 225g de sucre et les 150g de sucre glace. Sur une plaque, faire des bandes de meringue à la douille n°10 et cuire à 90°C pendant 2 heures.

ASSEMBLAGE

Déposer une cuillère à café de caramel demi-sel au fond d'une verrine. Recouvrir de généreuses couches de gelée de fraise des bois puis d'émulsion à la noix de coco. Ajouter des morceaux de meringues et des copeaux de noix de coco fraîche pour décorer.

SALTED CARAMEL

Sugar	200g
Cream	336g
Glucose	135g
Vanilla pod	1
Milk chocolate	40g
Butter	84g

Make a dry caramel with the sugar and cool with hot cream, glucose and vanilla. In a saucepan, heat the caramel to 104°C then remove from the pan. Add the milk chocolate at 55°C and the butter at 35°C. Beat.

WILD STRAWBERRY JELLY

PONTHIER wild strawberry purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTHIER wild strawberry purée then add the softened gelatine. Note: PONTHIER wild strawberry purée can be replaced by PONTHIER strawberry purée.

COCONUT EMULSION

PONTHIER coconut purée	250g
Single cream	225g
Egg white	50g

Combine all the ingredients together then beat in the mixer. Fill a siphon with the mixture and add one gas cartridge.

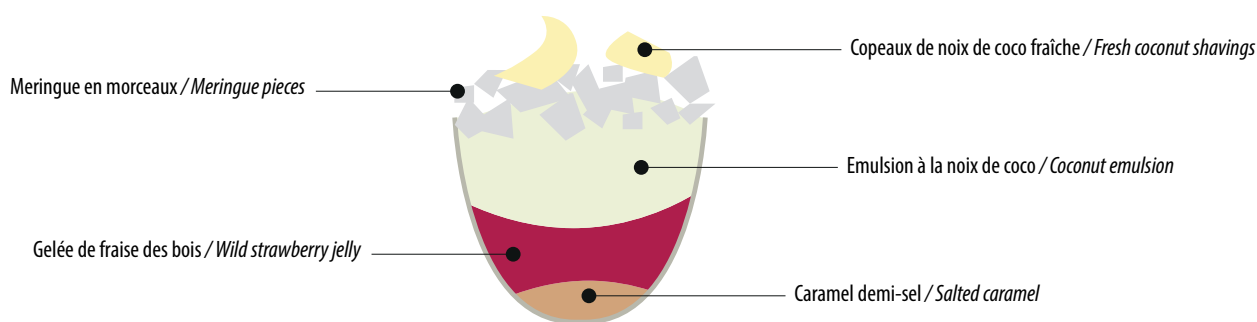
MERINGUE

Egg white	500g
Sugar	55g
Icing sugar	375g
Sugar	225g
Icing sugar	150g

Beat together 55g sugar and egg whites. When firm, add 375g icing sugar. Fold in the 225g sugar and 150g icing sugar with a spatula. On a baking tray, pipe strips of meringue with a n°10 nozzle and bake at 90°C for 2 hours.

ASSEMBLY

Place a teaspoon of salted caramel at the bottom of a small glass. Cover with generous layers of wild strawberry jelly then coconut emulsion. Top with meringue pieces and garnish with fresh coconut shavings.



Fraise des bois
Wild strawberry



Noix de Coco
Coconut

Origine
Asie du Sud