

Passion & Coco pour les No Choco



Ingrédients pour 10 emp. Bûchettes :

Confectionner un sirop à 118°C avec 150 g de sucre et 50 g d'eau.

Pour la mousse passion:

- 200 g de purée de fruits "Fruit de la passion"
- 6 g de gélatine en poudre
- 250 g de mascarpone
- 40 g de sirop de canne
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sirop chaud

Chauffer la purée de fruits, ajouter la gélatine et le sirop. Chauffer jusqu'au petit bouillon et retirer du feu. Détendre le mascarpone au fouet dans un cul de poule. Incorporer le mélange purée de fruits une fois qu'il est tiède. Battre le blanc en meringue en ajoutant le sirop chaud. Incorporer au reste en mélangeant délicatement à la spatule. Vider dans une poche à douille et dresser dans 10 empreintes Bûchettes en laissant 1/2 cm libre, pour le biscuit coco. Placer au réfrigérateur le temps de confectionner le biscuit

Pour le biscuit moelleux coco:

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine

- 50 g de noix de coco râpée
- 1/2 sachet de levure
- QS de noix de coco

Préchauffer le four à 190°C. Placer le tapis Flexipat® sur la plaque perforée. Blanchir les 4 œufs avec le sucre au moins 5 min au batteur électrique ou robot, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau bouillante, le mélange doit doubler de volume. Mélanger les poudres : farine, levure et noix de coco. Incorporer à la spatule délicatement. Étaler sur le tapis Flexipat® et lisser la surface à la spatule coudée. Saupoudrer de noix de coco. Enfourner pendant 20 à 25 min, la pâte doit être dorée et se détacher des bords du tapis. Démouler et détailler au découpoir inox rectangulaire 10 socles. Sortir les empreintes et placer le biscuit sur la mousse passion en appuyant légèrement, face noix de coco vers vous. Placer au congélateur au moins 3 heures.

Pour le nappage passion:

- 100 g de purée de fruit de la passion
- 4 g de gélatine en poudre

Chauffer la purée de fruit, ajouter la gélatine et au premier bouillon retirer du feu. Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps.

Pour la décoration:

- 2 petits kiwis
- 1 fruit de la passion

Peler le kiwi puis couper à l'aide du Santoku® de très fines tranches.

Sortir les graines du fruit de la passion.

Pour le montage:

Sortir les Bûchettes et démouler sur la toile Silpat®. Poser au centre de chacune une tranche de kiwi. Mettre quelques graines de fruit de la passion de part et d'autres. Placer 5 min au congélateur (pour faire adhérer). Sortir et verser à la petite louche le nappage passion sur chaque bûchette et rectifier "doucement" au pinceau. Placer au réfrigérateur 15 min, le temps que le nappage fige. Repasser une 2ème couche de nappage si besoin. Réserver au réfrigérateur jusqu'au service.