

# L'ÉDEN



Recette réalisée par  
**ADRIAN DERMINE**  
Consultant en pâtisserie

## 1 Entremet de 20cm

### Dacquoise coco :

Sucre glace 292 g  
Poudre d'amandes 83 g  
Coco rapée 208 g  
Sucre 104 g  
Blancs 313 g  
Coco rapée QS  
Zestes de citron vert QS

TOTAL 1000 g

### Procédé :

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et les oeufs énergiquement. Monter les blancs en neige puis les serrer avec le sucre semoule Une fois les blancs montés, incorporer les dans le mélange poudre d'amande oeufs puis ajouter la coco et cuire à 160°C 20 minutes.

### Mousse coco :

Lait de coco 120 g  
Lait 50 g  
Sucre 45 g  
Coco rapée 3 g  
Masse gélatine 36 g  
Crème montée 210 g

TOTAL 464 g

### Procédé :

Faire chauffer le lait de coco, le lait le sucre et la coco râpée. Une fois à ébullition verser la masse gélatine Une fois le mélange refroidit incorporer la crème montée et ainsi commencer le montage.

### Crèmeux Mangue/ Passion :

Fruit de la passion frais 25 g  
Purée de mangue 25 g  
Purée de passion 50 g  
Piment d'espelette 1 g  
Jaunes d'oeufs 50 g  
Oeufs entiers 60 g  
Sucre 55 g  
Beurre 55 g  
Dés de mangue frais 80 g  
Masse gélatine 20 g

TOTAL 411 g

### Procédé :

Faire chauffer le fruit de la passion, la purée de passion, la purée de mangue et le piment d'espelette. Dans un cul de poule, blanchir les oeufs entiers avec les jaunes d'oeufs et le sucre. Une fois à ébullition verser 2/3 dans le mix puis remettre sur le feu et pocher l'ensemble à 80°C. Une fois cuit ajouter le beurre, la gélatine et les dés de mangue frais.

### Pâte sucrée :

Farine 250 g  
Sel 2 g  
Sucre glace 95 g  
Poudre d'amandes 15 g  
Poudre de noisettes 15 g  
Beurre 150 g  
Oeufs 50 g

TOTAL 577 g

### Procédé :

Faire chauffer les purées et porter à ébullition quelques minutes avant d'ajouter le sucre et laisse bouillir 3 minutes. Réserver puis ajouter la crème montée entre 30°C / 35°C.

### Glacage Jaune :

Eau 135 g  
Sucre Semoule 270 g  
Glucose 270 g  
Lait concentré 180 g  
Masse Gélatine 125 g  
Chocolat blanc 270 g  
Colorant Jaune 2 g

TOTAL 1250 g

### Procédé :

Faire un sirop à 103°C avec le sucre, l'eau et le glucose puis verser sur le chocolat, le lait concentré et la gélatine Ajouter le colorant et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Fondre à 40°C maximum et utiliser aux alentours de 33°C puis glacer.

### Finition :

Dans un moule en silicone mettre la mousse coco puis le crème mangue passion piment d'espelette préalablement congelé. Remettre une couche de mousse et finir par le biscuit coco avant de mettre au congélateur une nuit et de démouler puis glacer.

