

# L ENTREMETS EXOTIQUE (MANGUE, PASSION, NOIX DE COCO)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/entremets-exotique/>

Un entremets exotique ultra savoureux, entre une bavaroise mangue, un crémeux fruit de la passion et un biscuit croustillant coco

Temps de préparation : 3 H

Volume : 1 entremets de 23 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets, Entremets Exotique,

## Ingrédients

### **Pour un entremets de 23 cm de diamètre**

800 grammes de Mousse à la Mangue Pour la recette, voir ICI

400 grammes de Crémeux Passion Pour la recette, voir ICI

1 Biscuit Croustillant Noix de Coco Pour la recette, voir ICI. Diamètre légèrement inférieur à celui de l'entremets

\*Glaçage

650 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire jaune et orange

\*Décoration

Des fruits exotiques pour la déco

de la Noix de Coco rapée

### **Pour un entremets de 20 cm de diamètre**

604,9 grammes de Mousse à la Mangue Pour la recette, voir ICI

302,4 grammes de Crémeux Passion Pour la recette, voir ICI

1 Biscuit Croustillant Noix de Coco Pour la recette, voir ICI. Diamètre légèrement inférieur à celui de l'entremets

\*Glaçage

491,4 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire jaune et orange

\*Décoration

Des fruits exotiques pour la déco

## L ENTREMETS EXOTIQUE (MANGUE, PASSION, NOIX DE COCO)

de la Noix de Coco rapée

### **Pour un entremets de 18 cm de diamètre**

489,9 grammes de Mousse à la Mangue Pour la recette, voir ICI

244,9 grammes de Crèmeux Passion Pour la recette, voir ICI

1 Biscuit Croustillant Noix de Coco Pour la recette, voir ICI. Diamètre légèrement inférieur à celui de l'entremets

\*Glaçage

398,1 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire jaune et orange

\*Décoration

Des fruits exotiques pour la déco

de la Noix de Coco rapée

### **Pour un entremets de 16 cm de diamètre**

387,1 grammes de Mousse à la Mangue Pour la recette, voir ICI

193,5 grammes de Crèmeux Passion Pour la recette, voir ICI

1 Biscuit Croustillant Noix de Coco Pour la recette, voir ICI. Diamètre légèrement inférieur à celui de l'entremets

\*Glaçage

314,5 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire jaune et orange

\*Décoration

Des fruits exotiques pour la déco

de la Noix de Coco rapée

### **Pour un entremets de 26 cm de diamètre**

1,02 kilogramme de Mousse à la Mangue Pour la recette, voir ICI

511,1 grammes de Crèmeux Passion Pour la recette, voir ICI

1 Biscuit Croustillant Noix de Coco Pour la recette, voir ICI. Diamètre légèrement inférieur à celui de l'entremets

\*Glaçage

830,6 grammes de Glaçage Miroir Couleur Pour les recettes, voir ICI

Du colorant alimentaire jaune et orange

\*Décoration

Des fruits exotiques pour la déco

de la Noix de Coco rapée

## Instructions

## L ENTREMETS EXOTIQUE (MANGUE, PASSION, NOIX DE COCO)

### Le Crèmeux Passion

1. Il faut commencer par faire le le Crèmeux Passion (400 g) : un crèmeux intense au fruit de la passion de Josselin Rimbod
2. La recette est ICI
3. Je vous donne un conseil : Afin d'avoir une belle découpe, mieux vaut avoir une couche de crèmeux bien visible, or, le crèmeux et la mousse ont sensiblement la même couleur
4. Je vous conseille donc de colorer le crèmeux avant de le couler, avec du colorant alimentaire orange, ainsi il sera plus visible à la découpe. (voir la photo de ma découpe en haut de page pour se faire une idée)
5. Couler dans un moule silicone de 20 cm de diamètre (ou dans un cercle à pâtisserie avec un film tendu)
6. Puis il faut faire congeler le crèmeux pendant au moins 2 heures (même plutôt 4 heures si vous pouvez)

### Le Biscuit Croustillant

7. Il faut ensuite faire et cuire le Biscuit Croustillant Noix de Coco (1), le jour même car sinon il risque de ramollir. Prévoir un diamètre de 20 cm
8. Après cuisson, le faire reposer 2 heures afin qu'il refroidisse à température ambiante
9. La recette est ICI

### Le Glaçage Miroir

10. Ensuite, faire le Glaçage Miroir Couleur, le jour même, ou de préférence la veille
11. Les recettes sont ICI
12. Je vous ai indiqué la quantité de 650 g, mais il vous en restera (c'est plus pratique d'en faire un peu plus pour l'étape de glaçage)
13. Pour la couleur, je vous conseille de prendre du colorant jaune et orange pour rappeler les teintes de mangue et de fruit de la passion

### La Mousse Bavaroise

14. Le jour même, et quand vous êtes prêts à procéder au montage, faire la Mousse à la Mangue (800 g)
15. La recette est ICI

### Montage

16. Pour procéder au montage, on a besoin d'un cercle à pâtisserie à bord haut. Sinon, prendre un moule en silicone
17. J'ai pris un moule de 23 cm de diamètre
18. Puis pour le 'fond', tendre un film alimentaire étirable
19. Verser une couche Mousse à la Mangue
20. Etaler avec une spatule coudée
21. Sortir le Crèmeux Passion du congélateur, et démouler : il doit être dur
22. Poser sur la mousse, au centre du cercle

## L ENTREMETS EXOTIQUE (MANGUE, PASSION, NOIX DE COCO)

23. Enfoncer légèrement : la mousse doit remonter un peu sur les côtés (cela permet de chasser les trous d'air)
24. Recouvrir d'une couche de Mousse à la Mangue
25. Etaler avec une spatule coudée
26. Poser le Biscuit Croustillant Noix de Coco sur la mousse, au centre du cercle
27. Enfoncer légèrement : la mousse doit remonter un peu sur les côtés (cela permet de chasser les trous d'air)
28. Egaliser avec une spatule coudée

### Congélation

29. Placer au congélateur pendant une nuit
30. Vous avez bien travaillé : il est temps d'aller regarder un netflix, ou d'aller manger chez la Mère Brazier, ou d'aller dormir : on va finir l'entremets demain

### Glaçage

31. Le lendemain, sortir l'entremets totalement congelé
32. Laisser décongeler 5 minutes
33. Passer une lame chaude sur le bord
34. Démouler
35. Replacer au congélateur 5 minutes
36. Sortir l'entremets et placer un carton à gâteau en dessous (cela permet de le protéger pendant les manipulations et le transport), de diamètre légèrement inférieur
37. Poser sur une grille, avec du film alimentaire étirable en dessous (pour récolter le surplus)
38. Il faut utiliser le Glaçage Miroir Couleur à une température autour des 25 C (les livres indiquent souvent 30 C mais je trouve que c'est trop élevé; je conseille 25 C)
39. Verser le Glaçage Miroir Couleur au centre, puis sur les bords. Il faut procéder vite car l'entremets commence à fondre !
40. Faire glisser délicatement une spatule coudée sur le dessus afin d'égaliser

Voilà le résultat !

Une fois placé au frais, vous verrez le glaçage briller... comme un miroir

41. Placer l'entremets au frais immédiatement !
42. Récolter le surplus tombé sur le film alimentaire étirable, à mettre dans une boîte hermétique et à conserver au frais
43. Après 1 heure au frais, on sort l'entremets du frais
44. On fait coller de la Noix de Coco rapée avec la paume de la main sur tout le pourtour

### La déco

Vient un moment ludique : On va décorer avec des fruits exotiques. Le mieux est d'aller dans un supermarché exotique. Certaines chaînes (Grand Frais) ont des fruits exotiques également. Prenez tout ce que vous trouvez, en essayant de mixer des couleurs vives et différentes.

Ici je coupe une carambole afin d'obtenir une tranche "étoile"

Ici j'ouvre une "Pitaya" ou "Fruit du dragon", avec sa peau qui intrigue, et on découvre à l'intérieur

## **L ENTREMETS EXOTIQUE (MANGUE, PASSION, NOIX DE COCO)**

une chair blanche à points noirs. J'ai également acheté une autre variété qui a une chair rouge. Avec une cuillère parisienne, je découpe des boules : une bonne idée serait de les tremper dans de l'eau citronnée afin d'éviter leur oxydation et qu'elles restent blanches

Et ici, j'ouvre un Ramboutan, un fruit à cheveux dont l'intérieur ressemble à un Lichi, en moins sucré Je laisse volontairement une moitié de sa peau avec ses "cheveux"

J'ouvre un fruit de la passion en deux

45. Saupoudrer une "bande" de Noix de Coco rapée sur l'entremets. Pas au milieu, mais plutôt sur le côté gauche

46. Disposer les fruits découpés et préparés à votre guise

47. Egaliser les bords avec une paire de ciseaux