

L ENTREMETS NOIX DE COCO ET CITRON YUZU

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-coco-yuzu/>

Un entremets délicieux et rafraichissant, un entremets aux saveurs de citron yuzu adouci par une crème soyeuse à la noix de coco

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets

Ingrédients

Pour un entremets de 21 cm de diamètre

1 Crèmeux Citron Yuzu Pour la recette, voir ICI

1 Sablé Linzer Citron Pour la recette, voir ICI

1 Mousse à la Noix de Coco Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

de la Noix de Coco rapée

*Décoration

1 Citron

1 Mandarine

Instructions

Le crèmeux

1. Préparer le Crèmeux Citron Yuzu : un crèmeux intense au yuzu
2. La recette est ICI
3. Prévoir le crèmeux pour un diamètre de 17 cm
4. Puis congeler le crèmeux pendant au moins 4 heures

Le Sablé Linzer Citron

5. Préparer la Sablé Linzer Citron
6. La recette est ICI
7. Prévoir le sablé pour un diamètre de 17 cm
8. Cuire le Sablé le jour du montage, car sinon, il risque de ramollir
9. Après cuisson, réserver 2 heures minimum afin qu'il refroidisse à température ambiante

L ENTREMETS NOIX DE COCO ET CITRON YUZU

La mousse coco

10. Préparer la Mousse à la Noix de Coco
11. La recette est ICI
12. Une fois la mousse faite, passer au montage aussitôt

Montage

13. Pour procéder au montage, on a besoin d'un cercle à pâtisserie à bord haut. Sinon, prendre un moule en silicone
14. J'ai pris un cercle de 21 cm de diamètre
15. Puis pour le 'fond', j'ai tendu un film alimentaire étirable
16. J'ai posé un film Rhodoid sur tout le tour du cercle intérieur. Sinon, prendre un papier sulfurisé
17. Verser une couche de Mousse à la Noix de Coco
18. Etaler avec une spatule coudée
19. Sortir le Crémeux Citron Yuzu du congélateur, et démouler : il doit être dur
20. Poser sur la mousse, au centre du cercle
21. Enfoncer légèrement : la mousse doit remonter un peu sur les côtés (cela permet de chasser les trous d'air)
22. Recouvrir d'une couche de Mousse à la Noix de Coco
23. Etaler avec une spatule coudée
24. Poser la Sablé Linzer Citron sur la mousse, au centre du cercle
25. Enfoncer légèrement : la mousse doit remonter un peu sur les côtés (cela permet de chasser les trous d'air)
26. Egaliser avec une spatule coudée

Congélation

27. Placer au congélateur pendant une nuit

Glaçage

28. Le lendemain, sortir l'entremets totalement congelé
29. Décercler, ce qui est facile si vous avez mis un film Rhodoid (ou du papier sulfurisé)
30. Retirer le film Rhodoid
31. Placer un fond en carton sous l'entremets
32. Replacer au congélateur 5 minutes
33. Sortir l'entremets et laisser à température ambiante 5 minutes
34. La Noix de Coco rapée : J'ai trouvé que celle que j'avais achetée n'était pas assez fine, je l'ai donc broyé au robot à lame ('robot coupe')
35. Recouvrir de Noix de Coco rapée : la noix de coco tiendra si la crème a commencé à fondre un peu
36. Utiliser la paume d'une main pour recouvrir et égaliser, le sommet et les bords
37. Pour la déco, je fais sécher des tranches de Citron et de Mandarine. J'utilise cet instrument professionnel qui déshydrate les fruits sans les noircir
38. Sans cet instrument, on peut faire cela également en faisant sécher les tranches sur une plaque posée sur un radiateur en hiver, ou en plein soleil en été

L ENTREMETS NOIX DE COCO ET CITRON YUZU