

L ENTREMETS NOIX DE COCO ET CITRON YUZU

La Recette

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

Un entremets délicieux et rafraichissant, un entremets aux saveurs de citron yuzu avec une crème aérienne de noix de coco

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un entremets de 21 cm de diamètre

Un Crèmeux Citron Yuzu de 17 cm de diamètre Pour la recette, voir ICI

Un Sablé Linzer Citron de 17 cm de diamètre Pour la recette, voir ICI

Une Mousse Noix de Coco pour 21 cm de diamètre Pour la recette, voir ICI

*Glaçage

de la Noix de Coco rapée

*Décoration

1 Citron et 1 Mandarine pour la déco

Instructions

Le Crèmeux Citron Yuzu

Il faut commencer par faire le Crèmeux Citron Yuzu : un crèmeux intense au yuzu de Christophe Michalak. Prévoir un diamètre de 17 cm.

Puis il faut faire congeler le crèmeux pendant au moins 4 heures

Le Sablé Linzer Citron

Il faut ensuite faire et cuire le Sablé Linzer Citron, le jour même car sinon il risque de ramollir. Prévoir un diamètre de 17 cm.

Il faut juste le faire et le faire reposer 2 heures minimum afin qu'il refroidisse à température ambiante

La Mousse Coco

Le jour même, et quand vous êtes prêts à procéder au montage, faire la Mousse Noix de Coco, une recette de Claire Heitzler

L ENTREMETS NOIX DE COCO ET CITRON YUZU

Montage

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

Congélation

Placer au congélateur pendant une nuit

Glaçage

15. Le lendemain, sortir l'entremets totalement congelé
 16. Décercler, ce qui est facile si vous avez mis un film Rhodoid (ou du papier sulfurisé)
 17. Retirer le film Rhodoid
 18. Placer un fond en carton sous l'entremets
 19. Replacer au congélateur 5 minutes
 20. Sortir l'entremets et laisser à température ambiante 5 minutes
 21. La Noix de Coco rapée : J'ai trouvé que celle que j'avais achetée n'était pas assez fine, je l'ai donc broyée au robot à lame ('robot coupe')
 22. Recouvrir de Noix de Coco rapée : la noix de coco tiendra si la crème a commencé à fondre un peu
 23. Utiliser la paume d'une main pour recouvrir et égaliser, le sommet et les bords
- 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. 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.