LE POMPOM COCO DE CéDRIC GROLET

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/le-pompom-coco-cedric-grolet/

Le talentueux pâtissier de l'hôtel Meurice propose un dessert à base de noix de coco qui évoque une boule de neige lancée d'un pays exotique

Chef : Cédric Grolet
Temps de préparation : 1 H 30 Min
Temps de cuisson : 10 Minutes
Temps de repos : 4 H
Volume : 13 Boules Pompom
Difficulté : Niveau Difficile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert À L’Assiette, Dessert,

Ingrédients

*Le Sablé
260 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI
*L'insert Passion Coco
225 grammes de Purée de Passion (1ère moitié)
150 grammes de Purée de Coco (1ère moitié)
10 grammes de Gélatine en feuilles (=5 feuilles) (ou 7 grammes d'Agar agar)
60 grammes de Sucre
125 grammes de Purée de Passion (2ème moitié)
125 grammes de Purée de Coco (2ème moitié)
50 grammes de Mangue Fraiche
*La Mousse Coco
250 grammes de Crème Fraiche (1ère moitié)
250 grammes de Crème Fraiche (2ème moitié)
9 feuilles de gélatine (18 grammes)
180 grammes de couverture chocolat ivoire
35 grammes d'alcool "Malibu"
270 grammes de purée Coco
*Les Chips Coco
1 Noix de Coco
500 grammes d'Eau (ou de jus de coco)

LE POMPOM COCO DE CéDRIC GROLET

500 grammes de Sucre
*L'enrobage Blanc
300 grammes de l'Enrobage Blanc
300 grammes de Beurre de Cacao
*Le Glaçage Blanc
125 grammes d'Eau
250 grammes de Sucre
250 grammes de Glucose
145 grammes de Lait Concentré sucré
16 grammes de Gélatine
265 grammes de Chocolat Blanc
4 grammes de Dioxyde de Titane
*Déco
du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Instructions

Le sablé

1. Réaliser la Pâte Sablée (260 g) : La recette est ICI
2. Abaisser la pâte au rouleau
3. Découper des cercles qui serviront de socle pour la boule coco (environ 6 cm de diamètre)
4. Découper des cercles à l'interieur, on obtient alors des "anneaux"
5. Laisser au frais 2 heures
6. Cuire à 160 C jusqu'à coloration

L'insert Passion Coco

7. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide (j'utilise des glaçons)
8. Faire chauffer la première moitié de purées, jusqu'au frémissement
9. Ajouter la Gélatine, le Sucre
10. Au besoin, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
11. Ajouter la deuxième moitié des purées
12. Découper la mangue en petits cubes "minestrone"
13. Ajouter la mangue
14. Mettre l'appareil dans une poche à douille (ou une bouteille comme sur la photo)
15. Verser dans des moules sphériques de 3,5 cm de diamètre
16. Réserver au congélateur quelques heures afin de durcir

La Mousse Coco

17. On ramollit la Gélatine dans de l'eau froide
18. On fait bouillir la Crème

LE POMPOM COCO DE CéDRIC GROLET

19. On ajoute la Gélatine
20. On verse le liquide bouillant sur le chocolat couverture blanc "ivoire", et mélanger (1ère moitié)
21. Ajouter la 2ème moitié de Crème
22. Verser alors l'alcool "Malibu" et la purée de Coco, puis mixer
23. Même si cela n'était pas indiqué dans la recette originale, j'ai préféré réserver au frais pendant 30 minutes (pas plus à cause de la gélatine)
24. Monter/fouetter au fouet électrique jusqu'à une consistence de crème chantilly
25. Mettre en poche à douille
26. Verser une moitié dans des moules sphériques de 5 cm de diamètre
27. Démouler les insert passion coco encore congelés, et les enfoncer (ils doivent être positionés au centre de la mousse)
28. Remplir à rabord les sphères de mousse coco
29. Réserver au congélateur

Les Chips Coco

30. Percer des trous aux extrémités de la Noix de coco (vous verrez des points noirs reconnaissables), à l'aide d'un tournevis et d'un marteau (attention à ne pas vous blesser !!)
31. Vider le jus de coco
32. Filtrer ce jus de coco et réserver
33. Faire "cuire" la noix de coco au four à 200 C pendant 10/20 minutes : retirer quand la noix craque
34. La noix de coco est maintenant plus tendre : Il suffit de frapper avec un rouleau à pâtisserie et elle se brise
35. À l'aide d'un économe, tailler de fines lamelles
36. Porter à ébullition le Sucre et l'Eau afin de réaliser un sirop. Au lieu de l'eau, j'ai utilisé le jus de coco que j'avais réservé
37. Au lieu de "parsemer de sirop" (comme mentionné dans la recette originale), j'ai trouvé que cuire les lamelles dans le sirop permettait de les ramollir pour les enrouler beaucoup plus facilement
38. Laisser cuire les lamelles de coco dans le sirop au moins 10 minutes
39. Enrouler les lamelles et les piquer avec un cure-dents pour les faire tenir
40. Faire sécher 12 heures
41. Après ce temps, on peut retirer les cure-dents : les chips coco sont sèches et tiennent parfaitement : Réserver jusqu'à leur utilisation au montage

L'enrobage Blanc

42. Faire fondre les deux ingrédients ensemble et mélanger
43. Tremper les boules congelées, à l'aide d'un pic en bois ou en métal enfoncé dans les boules (ne surtout pas verser le liquide sur les boules : cela ferait des marques de "coulées", or on veut une couche de glaçage uniforme)

Le Glaçage Blanc

44. Faire ramollir la Gélatine dans de l'eau froide
45. Faire cuire le Sucre, l'Eau, le Glucose à 120 C

LE POMPOM COCO DE CéDRIC GROLET

46. Ajouter le Lait concentré sucré et la Gélatine
47. Verser ce sirop chaud sur le Chocolat, puis mélanger
48. Mixer

Le Montage

49. Enfoncer les boules avec un pic en bois ou en métal
50. Tremper dans le Glaçage blanc encore assez chaud (liquide)
51. Poser sur le disque de Sablé
52. Avec le glaçage encore chaud, disposer les chips de coco séchées en commençant par le bas, en les enfonçant légèrement dans le glaçage
53. Continuer en empilant les étages
54. Réserver au frais 2 heures afin de durcir le glaçage ainsi que pour porter le contenu de boule à température (certaines parties peuvent être encore congelés)
55. Avant de consommer, saupoudrer de Sucre Neige