



LA RECETTE

STÉPHANE GLACIER

MOF PÂTISSIER 2000 - CHAMPION DU MONDE 2006

DÉLICIES DE PÂQUES

Recette pour 4 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur

DACQUOISE COCO

Pour une feuille de 60 x 40 cm

- 250 g Sucre glace
- 50 g Poudre d'amandes
- 200 g Noix de coco râpée
- 300 g Blancs d'œufs
- 100 g Sucre semoule
- 2 g Crème de tartre

Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes et la noix de coco râpée. Monter les blancs avec le sucre et la crème de tartre. Incorporer les poudres aux blancs en mélangeant délicatement. Dresser dans un Flexipat. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 25 mn à 170°C, ourra ouvert.

SABLÉ COCO

- 150 g Beurre
- 100 g Sucre glace
- 35 g Noix de coco râpée
- 50 g Oeufs entiers
- 260 g Farine
- 2 g Levure chimique
- 2 g Sel

Travailler le beurre en pommade au batteur muni de la feuille. Lorsqu'il est lisse, ajouter le sucre glace, la noix de coco râpée et les œufs. Mélanger. Ajouter la farine et la levure chimique tamisées ensemble, puis le sel. Mettre au réfrigérateur 2 h minimum. Abaisser à 3 mm d'épaisseur et détailler à 16 cm de diamètre. Cuire 18 min à 160°C. Refroidir.

MOUSSE DE MANGUE ÉPICÉE

- 900 g Purée de Mangues épicée
- 24 g Gélatine en feuilles
- 360 g Meringue italienne
- 750 g Crème fouettée à 35% de m.g.

Faire ramollir et fondre la gélatine. L'incorporer à la purée de mangue épicée tempérée. Mélanger la crème fouettée et la meringue italienne. Ajouter la purée de fruits gélifiée.

SALPICON DE MANGUE

- 150 g Mangue fraîche
- 20 g Sucre

Eplucher la mangue, la couper en petits dés. Mélanger avec le sucre.

GELÉE DE MANGUE ÉPICÉE

- 375 g Purée de Mangues épicée
- 25 g Sucre semoule
- 10 g Gélatine en feuilles

Faire chauffer 100 g de purée de mangues. Y incorporer la gélatine ramollie. Ajouter le reste de la purée de mangues et le sucre.

MONTAGE

Dans un cercle de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur, sur une feuille guitare, couler de la gelée de mangue sur 1,5 cm d'épaisseur. Faire prendre au congélateur puis garnir aux 2/3 de mousse de mangues épicée. Garnir de salpicon de mangue. Déposer un disque de dacquoise coco. Mettre une fine couche de mousse de mangue épicée puis finir avec un disque de sablé coco.

FINITION

Décorer avec des décors en chocolat et quelques fruits sur le thème de Pâques.

