

THE MASK

CHOCO - COCO



GABRIEL
GABRIEL

THE MASK

CHOCO - COCO



Une recette de Thomas Gabriel

RECETTE POUR 10 PERS.

POUR LA GANACHE MONTÉE BAHIBÉ COCO **DLC J+3**

200 g de lait de coco
25 g de sirop de glucose
25 g de sucre inverti
250 g de chocolat Bahibé 46%
500 g de crème
20 g de liqueur de coco

Chauffer le lait de coco avec le glucose et le sucre inverti.
Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu et mixer. Ajouter la crème et terminer par la liqueur.
Laisser cristalliser une nuit au frais puis foisonner.

POUR LA MARMELADE D'ANANAS **DLC J+3**

530 g de brunoise d'ananas
1 gousse de vanille
20 g de jus de citron vert
25 g de vieux rhum
10 g d'amidon de maïs
1 zeste de citron vert

Faire suer la brunoise d'ananas avec la vanille, ajouter le jus de citron, le rhum et l'amidon mélangés ensemble.
Bien mélanger et porter à ébullition. Ajouter le zeste puis réserver.

POUR LA MERINGUE COCO **DLC J+15**

250 g de blanc d'œuf
240 g de sucre semoule
240 g de sucre glace
130 g de poudre de coco

Foisonner les blancs à vitesse moyenne et ajouter le sucre semoule en plusieurs fois. Ajouter délicatement le sucre glace et la coco râpée à la maryse. Cuire à 90°C durant 2 heures.

MONTAGE ET FINITIONS

Verser la ganache montée Bahibé coco dans les moules Mask de MoldBrothers. Garnir de marmelade d'ananas et terminer par un tube de meringue coco. Surgeler puis recouvrir de flocage blanc.