

Boule de Noël coco et griotte



Ingrédients : Biscuit Griotte Coco

- 99 g purée de griotte Adamance
- 13.2 g Albuwhip Sosa
- 23 g sucre semoule
- 17 g poudre d'amande
- 69 g noix de coco râpée
- 78 g sucre glace

Recette

1. Mélanger l'Albuwhip et le sucre semoule.
2. Mélanger avec la purée de griotte et monter au batteur.
3. En parallèle, tamiser les poudres.
4. Ajouter délicatement avec la meringue griotte.
5. Etaler à 0,5cm sur papier sulfurisé.
6. Cuire à 200°C pdt environ 10 minutes.

Ingrédients : Griottes poêlées

- 21 g beurre
- QS gingembre râpé
- QS zeste de citron vert
- 31 g sucre brun
- 309 g griottes égouttés

Recette

1. Dans une poêle, faire fondre le beurre.
2. Ajouter le sucre et caraméliser légèrement,
3. Ajouter les griottes, le gingembre et les zestes.
4. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson.
5. Egoutter et refroidir.

Ingrédients : Gel griotte

- 125 g purée de griotte Adamance
- 13 g sucre semoule
- 5 g Gelcrem froid Sosa

Recette

1. Mélanger le Gelcrem et le sucre.
2. Mixer avec la purée de griotte

Recette

1. Mélanger le gel avec les griottes poelées froides.
2. Garnir des demi-sphères de 4 cm au 3/4. Surgeler.

Ingrédients : Mélange griotte

- 120 g gel griotte
- 120 g griottes poelées

Ingrédients : Mousse coco

- 244 g crème noix de coco Adamance
- 4 g gélatine bovine Louis Francois
- 23 g eau de réhydratation
- 134 g crème 35% montée
- 40 g blancs d'œuf
- 32 g sucre semoule
- 2 g Albuwhip Sosa

Recette

1. Réhydrater la gélatine.
2. Chauffer la purée à 50°C et y faire fondre la gélatine.
3. Redescendre la purée à 27°C.
4. Monter les blancs avec le mélange sucre/Albuwhip.
5. Détendre la purée avec la crème montée mousseuse.
6. Ajouter délicatement les blancs montés.
7. Pocher.

Recette

1. Fondre le chocolat et ajouter l'huile.
2. Utiliser à 40°C.

Ingrédients : Glaçage coco

- 420 g chocolat Inalpa Villars
- 180 g huile de pépin de raisin
- QS noix de coco râpé

Montage

1. Dans un moule sphère de 6 cm, pocher une 1ère couche de mousse.
2. Ajouter une demi-sphère de griotte congelée.
3. Déposer par-dessus un rond de biscuit de 4cm.
4. Recouvrir d'une 2ème demi-sphère griotte.
5. Pocher une 2ème couche de mousse.
6. Surgeler.
7. Tremper dans le glaçage et saupoudrer de coco râpé.

