

Boules de Noël exotiques

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 24g de lait entier
- 24g de crème liquide entière
- 10g de jaune d'œuf
- 4g de sucre semoule
- 18g d'inspiration passion de Valrhona
- 45g d'ananas (poids une fois épluché)
- 20g de farine
- 60g de sucre glace
- 30g de sucre
- 58g de poudre de coco
- 60g de blancs d'œuf
- 300g de crème de coco
- 7,5g de gélatine
- 26g de blancs d'œufs
- 45g de sucre
- 23g d'eau
- 150g de crème liquide entière

Préparation

1. Aujourd'hui je vous partage la numéro 2 des recettes de Noël préparées avec Haviland, des boules de Noël exotiques, présentées cette fois dans la collection Symphonie.
2. Il s'agit de petites boules coco, passion & ananas, plutôt simples à préparer, et qui feront leur petit effet sur votre table à l'occasion des fêtes J Vous pouvez bien sûr les préparer plusieurs jours à l'avance, les laisser au congélateur et attendre le dernier moment pour les sortir et les rouler dans la noix de coco.
3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Versez les liquides chauds dessus en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe, c'est-à-dire à 85°C.
5. Versez la crème anglaise ainsi obtenue sur l'inspiration passion et passez le crémeux au mixeur plongeant.
6. Versez le crémeux dans des moules demi-sphère de 3cm de diamètre et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
7. Découpez des petits dés d'ananas, puis mettez-les en les tassant bien dans des moules demi-sphères de 3cm de diamètre.
8. Réservez au congélateur.
9. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre.
10. Quand vous obtenez une jolie meringue, ajoutez les poudres tamisées en mélangeant à la maryse délicatement.
11. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
12. Pochez des petits cercles de 4cm de dacquoise sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
13. Faites cuire 8 minutes à 180°C.
14. Si besoin, redécoupez-les légèrement avec un emporte-pièce de 4cm.
15. Sucrée.
16. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.

17. Portez à ébullition de crème de coco.
18. Ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée, puis ajoutez le reste de crème de coco froide.
19. Préparez une meringue italienne : faites un sirop avec le sucre et l'eau.
20. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
21. Quand le sirop est à 121°C, versez-le sur les blancs mousseux mais pas fermes, et continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une meringue ferme et lisse.
22. Fouettez la crème liquide entière en chantilly pas trop ferme.
23. Mélangez la crème de coco et la meringue italienne, puis ajoutez délicatement la chantilly.
24. Montage : Versez de la mousse au fond des moules.
25. Ajoutez une demi-sphère de crémeux passion et une d'ananas en les collant l'une contre l'autre.
26. Finissez avec de la mousse et un cercle de dacquoise.
27. Mettez au congélateur jusqu'à prise complète.
28. Finitions : QS de noix de coco en poudre Un peu de chocolat pour faire les accroches Démoulez les boules et réchauffez-les légèrement entre vos doigts pour que la mousse se réchauffe.
29. Roulez les boules dans la noix de coco râpée et décorez avec une accroche en chocolat (j'ai utilisé une accroche de boule de Noël comme moule dans lequel j'ai versé du chocolat tempéré, ensuite j'y ai ajouté un cordon en laine).
30. Laissez décongeler pendant minimum 2 à 3 heures, puis régalez-vous !