



YANN BRY S

Meilleur Ouvrier de France



- L'ECLAT COCO -

Recette pour 12 PG

L'ÉCLAT COCO

Recette pour 12 PG



YANN BRY S

CROUSTILLANT AMANDES

Purée d'amandes Agrimontana	100 g
Couverture Jivara	110 g
Beurre de Cacao	15 g
Dujas	135 g
Amandes hachées cristallisées	50 g
Riz soufflé	40 g
Coco grillée	10 g
Feuilletine	75 g

Fondre la couverture avec le beurre de cacao et le dujas, ajouter à la purée d'amandes et incorporer les éléments secs. Étaler entre 2 règles 150 g par bandes

MOELLEUX AUX MARRONS

Poudre d'amandes	250 g
Sucre Glace	167 g
Fécule	30 g
Farine	20 g
Pâte de Marron	55 g
Crème de Marron	30 g
Jaunes d'œuf	20 g
Blancs d'œuf	150 g
Rhum	10 g
Beurre	175 g
Blancs d'œuf	150 g
Sucre semoule	90 g

Fondre le beurre noisette.

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la fécule et la farine tamisé.

Mélanger la pâte de marron avec le rhum et ajouter la crème de marron. Incorporer la première pesée de blanc d'œuf et incorporer le mélange tamisé et le jaune d'œuf.

Monter l'autre partie de blanc d'œuf et serrer avec le sucre semoule.

Incorporer au 1er mélange et ajouter le beurre noisette

Laisser reposer l'appareil quelques heures.

Étaler sur silpat, 1 kg par feuilles et saupoudrer de cassonade

Cuisson à 170°C 25 min

Détailler des bandes de 25 x 7.5 cm



L'ÉCLAT COCO

Recette pour 12 PG



YANN BRY S

CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT COCO

Purée de Coco	390 g
Lait de Coco	230 g
Jaunes d'œufs	75 g
Gélatine poudre (poisson)	4 g
Eau	20 g
Couverture Jivara	275 g
Cacao pâte	30 g
Gousse de Vanille bourbon	1

Chauffer le lait, la purée de coco et la vanille, ajouter les jaunes et cuire à 85°C

Verser sur la gélatine hydratée et les couvertures concassées

Mixer et couler en 2 bandes à 450 g (6.5 x 39 cm H = 5 cm)

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Crème liquide	130 g
Jaunes d'œufs	75 g
Sucre semoule	13 g
Couverture Jivara	245 g
Beurre de cacao	35 g
Gélatine poudre (poisson)	3 g
Eau	18 g
Crème liquide	340 g

Chauffer la crème, ajouter les jaunes blanchis et cuire à 85 °C

Ajouter le beurre de cacao et verser sur les couvertures concassées

Refroidir à 27°C et incorporer la crème fleurette montée

MONTAGE

Mousse chocolat au lait	200 g
Ajouter une bande de crémeux 25 x 6.5 cm	270 g
Mousse chocolat au lait	70 g
Bande de biscuit dacquois coco 6.5 x 24 cm	80 g
Mousse au chocolat	50 g
Bande de croustillant	152 g
Relissage mousse au chocolat	15 g

DÉCORS

Coupe à 3.5 cm pour les PG, Glaçage chocolat au lait

Coco râpée argentée sur la base du glaçage, plaquette de chocolat au lait de 3 x 6 cm Ajout de cornet chocolat au lait sur les plaquette + léger pistolage argent. Copeaux de coco, perles de glaçage vanille

