

Crystal



Pour 10 cercles de 5 cm :

Gélifiée ananas		Mousse chocolat blanc	
Jus d'ananas	15 cl	Crème	125 gr
Gélatine	3 Feuilles	Chocolat blanc	210 gr
Ananas au sirop	2 tranches	Gélatine	2 Feuilles 1/2
Dacquoise coco		Crème fouettée	250 gr
Noix de coco	35 gr	Nougatine	QS
Amandes poudre	115 gr	Nougatine	
Blancs	150 gr	Fondant	150 gr
Sucre poudre	140 gr	Glucose	150 gr
		Amandes hachées	200 gr
		Nappage neutre	QS
		Spray perlé velours blanc	QS

- 1. Faire la gélifiée:** Chauffer le jus d'ananas. Hors feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie et essorée. Dans des moules demi sphère en silicone de 3 cm, mettre des petits cubes d'ananas et verser dessus la gélifiée. Mettre au congélateur.
- 2. Faire la nougatine :** chauffer le fondant et le glucose et quand il commence à prendre une couleur caramel, verser hors du feu les amandes hachées. Bien mélanger et remettre sur feu quelques secondes puis débarrasser sur une feuille silicone et abaisser avec un rouleau huilé. Laisser refroidir puis casser des petits morceaux de nougatine.
- 3. Faire la dacquoise :** Mélanger dans un saladier la noix de coco et la poudre d'amande. Dans le bol du robot monter les blancs et les serrer avec le sucre. Verser délicatement les poudre sur les blancs et mélanger à la spatule en soulevant l'appareil. Mettre dans une poche avec une douille uni n°7 et dresser sur une feuille cuisson des bandes en long . Mettre à cuire à 180°C 15 minutes. Découper avec un emporte pièce des ronds de 5 cm. Réserver.

4. **Faire la mousse :** Faire bouillir les 125 gr de crème et hors du feu incorporer la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée. Verser sur le chocolat blanc et bien mélanger. A 25°C incorporer la crème fouettée puis des morceaux de nougatines. Réserver.

5. **Montage :** Démouler les ½ sphères d'ananas et les remettre au congélateur le temps du montage. Mettre le moule silicone ½ sphère à l'envers posé sur une plaque. Poser un cercle au milieu des sphères de sorte qu'il y ait une sphère dans chaque cercle. Mettre du rhodoïd dans chaque cercle puis couler la mousse et obturer avec un disque de dacquoise. Mettre au congélateur pour 3 heures minimum.
Démouler et retourner la mousse qui doit avoir un trou au milieu. Pulvériser avec du beurre de cacao blanc effet velours et poser une sphère d'ananas dans le trou. Napper la demi sphère avec du nappage et mettre au frais.

Bonne dégustation