

# MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, A L'ILANG ILANG

RENDEMENT : 1 entremets de  
16 cm de diamètre

## DESCRIPTIF

**Fond** de l'entremets en biscuit coco imbibé sirop ylang ylang  
**Garniture** : mousse chocolat blanc et coulis gélifié à l'ylang ylang  
**Décoration** : fruits de saison et copeaux de chocolat blanc  
Boudoirs imbibés sirop ylang ylang

## ETAPES DE FABRICATION

### 1) Confectionner le biscuit coco

1/ Au batteur mélangeur ou dans cul de poule et à l'aide d'un fouet, blanchir le sucre, les œufs entiers, la farine, la poudre d'amandes et le coco râpé

2/ Faire fondre le beurre à feu doux

3/ Dans le même temps, monter les blancs en neige

4/ Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans le mélange œufs, sucre, poudre d'amandes, coco et farine à l'aide d'une spatule

5/ Pour finir, incorporer le beurre fondu tiédi au mélange

6/ Etaler sur papier sulfurisé et cuire à 230° C pendant 8 min

7/ Retirer sur grille après cuisson

### 2) Réaliser le coulis gélifié

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Chauffer la gelée d'ylang ylang à une température de 70 °C

et incorporer la gélatine égouttée à l'aide d'un fouet

Couler le coulis dans un cercle à tarte et réserver au congélateur

### 3) Réaliser le sirop d'imbibation

Faire bouillir le sucre et l'eau. Ajouter la gelée ylang ylang

Laisser refroidir

### 4) Réaliser la mousse chocolat blanc

Hacher le chocolat blanc et le faire fondre au bain marie à 40 °C. Faites chauffer 100 g de crème puis verser la sur le chocolat, fouetter et laisser tiédir. Monter le reste de la crème et l'incorporer au mélange délicatement.

Filmer et réserver au réfrigérateur

### MONTAGE DE L'ENTREMETS :

- Détailler deux fonds de biscuit coco à l'aide du cercle à entremets

- Positionner un disque de biscuit au fond du cercle, imbiber

- Mettre une première couche de mousse chocolat

- Placer le second disque de biscuit, imbiber, et remettre une légère couche de mousse

- Détailler et poser le coulis gélifié sur la mousse

- Finir le montage avec le reste de la mousse. Lisser à la palette et mettre en congélation

### FINITION :

- Démouler l'entremets et décorer avec des fruits et des copeaux de chocolat blancs

- Accoler des boudoirs imbibés ylang ylang sur le pourtour de l'entremets (l'imbibation doit se faire sur la face plate du boudoir)



## BON D'ECONOMAT

DENREES	POIDS
<b>BISCUIT COCO</b>	
BLANCS D'OEUFS	60 G
ŒUFS ENTIERS	90 G
SUCRE SEMOULE	70 G
FARINE	20 G
POUDRE D'AMANDES	30 G
COCO RAPE	35 G
BEURRE DOUX	10 G
<b>COULIS GELIFIE</b>	
GELEE D'YLANG YLANG	230 G
GELATINE	10 G
<b>MOUSSE CHOCOLAT BLANC</b>	
CHOCOLAT BLANC	150 G
CREME FRAICHE	400 G
<b>DECORATION</b>	
FRUITS DE SAISON	Q.S.
CHOCOLAT BLANC	50 G
BOUDOIRS	8 U
<b>SIROP D'IMBIBATION</b>	
SUCRE SEMOULE	100 G
EAU	100 G
GELEE D'YLANG YLANG	15 G

### MATERIEL :

Casserole, fouet, spatule, cul de poule, cercle à tarte (160 mm), cercle à entremets (160 mm)