

Biscuit et mousse coco aux fruits exotiques Streusel Matcha

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Février 2018

Source recette : *Desserts et pâtisseries sans
sucre Anissa*



1. SIPHON COO

Pulpe de coco surgelée Boiron ou Ravifruit
3 cartouches de gaz

Mettre au siphon la pulpe. Ajouter les cartouches
de gaz. A utiliser très froide. Poser sur les fruits et
les inser coco

2. BISCUIT COCO

200 gr de blancs d'œuf
80 gr de poudre d'amandes
80 gr de coco râpée
40 g de son d'avoine
30 gr de sucre de coco
15 g de miel

Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre de
coco

Ajouter délicatement le mélange poudre de fruits
secs, miel, son d'avoine

Cuire sur tapis en silicone– Cuire à 180°

Découper à la forme voulue comme support

3. STREUSEL MATCHA

75 gr de farine
75 gr de coco râpée
75 g de beurre pomade
35 gr de sucre de coco
1 pincée de fleur de sel
15 g de thé matcha (après cuisson) (*attention
amertume*)

Mélanger les ingrédients pour avoir une masse
homogène.

Étaler entre 2 feuilles. Laisser prendre au frais.
Découper à la taille souhaitée et cuire à 175°. Laisser
refroidir.

Parsemer en finition

4. GELEE CITRON

300 ml de jus de citron

4,5 feuilles de gélatine (2,5 g / l)

Chauffer le jus et ajouter la gélatine préalablement
ramollie dans l'eau froide

Couler en petites pastilles. Disposer en finition sur le
siphon coco

5. GELEE MANGUE GINGEMBRE

0,5 kg de pulpe de mangue

10 gr de gélatine en feuilles (5)

10 gr de gingembre

Pm zestes de citron vert

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Passer le gingembre à l'extracteur

Chauffer 10 cl de pulpe de mangue y ajouter la
gélatine ramollie pour bien la dissoudre. Verser en
passant au chinois sur la pulpe. Ajouter avec
parcimonie le jus de gingembre et les zestes de
gingembre. Couler en petites sphères et laisser
prendre au froid quelques heures

6. INSER COCO

150 g de lait de coco

100 g de crème

35 g de sucre de coco

2,5 g de feuille de gélatine

Ramollir la gélatine, incorporer au mélange chaud.

Passer au chinois, Couler en moules. Poser sur les
fruits taillés et masquer de siphon coco

7. SIPHON D'AGRUMES

50 g de crème

½ feuille de gélatine

250 g de jus de pamplemousse

50 g de jus de mandarine

Chauffer la crème, ajouter la gélatine pour la faire
fondre. Mélanger le reste des ingrédients et verser
le tout dans un siphon. Poser au dernier moment au
top du dessert.

8. FINITION- DRESSAGE

1 Mangue mûre

1 Ananas victoria

PM Aneth

Eplucher, émincer les fruits. Emincer finement les
mangues et les poser en bordure de cercle.

Détailler en dés les ananas et les poser au centre.

*Dosage stevia poids de sucre recette traditionnelle
divisé par 300*