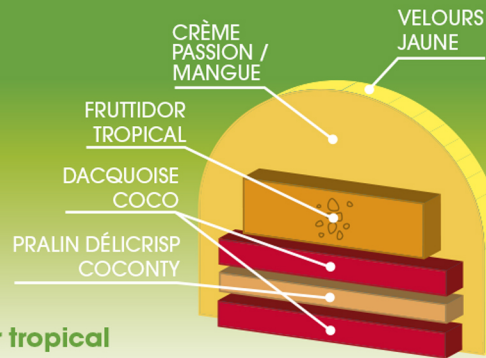


# L'Œuf exotique

Recette pour 3 œufs de 220 x 150 mm



RECETTE PROPOSÉE  
PAR MARC HEMERY  
CONSEILLER TECHNIQUE  
DISGROUP



## COMPOSITION

**Dacquoise coco**  
**Pralin Délicrisp Coconty**

**Fruttidor tropical**  
**Crème passion/mangue**

## DACQUOISE COCO

100	g de poudre d'amande	300	g de blancs d'œufs
200	g de noix de coco rapé	100	g de sucre
280	g de sucre glace		

Mélanger à sec la poudre d'amande, la noix de coco et le sucre glace. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange à sec aux blancs montés. Étaler sur une feuille 60 x 40 et cuire à 180°C pendant 20 mn environ.

## CRÈME PASSION /MANGUE

150	g de purée de fruits de la passion DISGROUP	10	feuilles de gélatine (20g)
175	g de purée de mangue DISGROUP	500	g de meringue italienne
175	g de purée d'abricot DISGROUP	500	g de crème 35% DISGROUP fouettée

Mélanger la gélatine ramollie dans l'eau froide et liquéfiée dans la pulpe de fruit. Ajouter délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

## MONTAGE DES ENTREMETS

Découper la dacquoise à la taille inférieure et adaptée à l'œuf. Étaler du pralin Délicrisp Coconty avant de repositionner une autre découpe de dacquoise. Répartir du Fruttidor Tropical et surgeler le tout. Graisser les moules à œufs avant d'appliquer un film étirable sur le fond. Garnir de crème jusqu'à la moitié avant d'emboutir le montage qui vient obturer les entremets. Surgeler puis passer un voile de velours avant de décorer.

