

# Entremets coco, mangue, passion



## Ingrédients :

### Mousse coco :

- 165 g de YUMGO Blanc
- 420 g de purée de coco
- 56 g de sucre semoule
- 12 g de pectine NH
- 36 g de farine de coco
- 12 g d'huile de coco
- 10 pièces Dacquoise au YUMGO

### Insert mangue passion :

- 140 g de pulpe de mangue
- 40 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 60 g de jus de fruit de la passion

## Préparation :

### Insert mangue passion :

1. Faire chauffer la pulpe de mangue puis ajouter le sucre et la pectine.
2. Porter à ébullition sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter le jus de fruit de la passion hors du feu et mélanger.
4. Verser la gelée dans les moules et laisser prendre au congélateur.

# Entremets coco, mangue, passion



Préparation :

Mousse coco :

1. Mélanger le sucre et la pectine.
2. Chauffer la purée de coco jusqu'à ébullition.
3. Ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition de nouveau.
4. Ajouter la farine et l'huile de coco.
5. Monter YUMGO en neige.
6. Mélanger la ganache avec la meringue en 2 à 3 fois.

Montage :

1. Dresser la mousse coco avec une poche en remplissant le moule jusqu'à mi-hauteur.
2. Déposer l'insert mangue passion sur la mousse.
3. Verser le reste de mousse coco par dessus et déposer la dacquoise YUMGO.
4. Réserver au congélateur jusqu'à ce que l'entremet soit pris et démouler avant dégustation.

