



Idée recette de Cécilia CHARRIÉ



Pina Colado

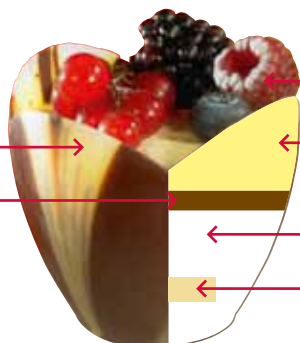




Idée recette de Cécilia CHARRIÉ   
Pâtissier Maison Charrié - Lyon - France

Verrine au chocolat noir et blanc  
Dark & white chocolate verrine

Biscuit cacao  
Chocolate sponge



Fruits décors SICOLY®  
SICOLY® fruit for decoration

Mousse ananas  
Pineapple mousse

Mousse noix de coco  
Coconut mousse

Gelée de banane  
Banana gelée

## Pina Colado

Français

### Recette pour 40 verrines

#### Verrine de chocolat

400 g couverture chocolat noir  
100 g couverture chocolat blancivoire

#### Procédé :

Mettre le chocolat à température. Utiliser un moule en silicone de la forme souhaitée. Puis faire le moulage au pinceau.

#### Biscuit moelleux au chocolat et noix de coco (2 plaques 600 x 400 mm)

200 g sucre semoule  
375 g blancs d'œufs  
50 g poudre d'amandes  
125 g farine  
100 g noix de coco râpée  
3 g levure chimique  
250 g beurre noisette  
150 g couverture chocolat noir fondu

#### Procédé :

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Mélanger grossièrement le reste des ingrédients à l'exception du beurre noisette. Ajouter ce mélange aux blancs montés, mélanger délicatement. Ajouter ensuite le beurre noisette froid. Cuire en plaque sur feuilles de papier sulfurisé à 180°C pendant 8 minutes. Découper à l'emporte pièce de diamètre légèrement inférieur au diamètre de la verrine en chocolat.

#### Gelée de banane

1000 g purée de banane SICOLY®  
10 feuilles de gélatine  
100 g jus de citron jaune SICOLY®  
500 g crème montée

#### Procédé :

Tiédifier légèrement la purée de banane SICOLY® avec le jus de citron SICOLY®. Ajouter ensuite la gélatine fondue au mélange. Incorporer délicatement la crème fouettée pour finir. Couler en moules à insert.

#### Mousse ananas

500 g purée d'ananas SICOLY®  
130 g sucre semoule  
80 g jaunes d'œufs  
6 feuilles de gélatine  
500 g crème montée

#### Procédé :

Cuire le sucre dans 30 g d'eau à 118°C. Verser le mélange sur les jaunes d'œufs mousseux petit à petit en filet. Laisser refroidir légèrement dans le robot mélangeur à petite vitesse. Puis incorporer la gélatine fondue. Ajouter ce mélange à la purée d'ananas SICOLY® légèrement tiédie. En dernier, incorporer délicatement la crème fouettée.

#### Mousse noix de coco

500 g purée de noix de coco SICOLY®  
130 g sucre semoule  
80 g jaunes d'œufs  
6 feuilles de gélatine  
500 g crème montée

#### Procédé :

Cuire le sucre dans 30 g d'eau à 118°C. Verser le mélange sur les jaunes d'œufs mousseux petit à petit en filet. Laisser refroidir légèrement dans le robot mélangeur à petite vitesse. Puis incorporer la gélatine fondue. Ajouter ce mélange à la purée de noix de coco SICOLY® légèrement tiédie. En dernier, incorporer délicatement la crème fouettée.

#### Montage et finition :

Dans la verrine en chocolat, verser 1/3 de mousse noix de coco. Ajouter l'insert banane, bien l'enfoncer puis poser le biscuit moelleux préalablement découpé à l'emporte pièce. Verser ensuite la mousse ananas. Décorer avec du chocolat, feuilles d'or et des fruits décors SICOLY®.

## Pina Colado

Anglais

### Recipe for 40 verrines

#### Chocolate verrine

400 g dark couverture chocolate  
100 g white couverture chocolate

#### Method:

Temper the chocolate. Using a silicon mold in the desired shape, brush the interiors with chocolate.

#### Moist chocolate and coconut sponge (2 sheets of 600 x 400 mm)

200 g caster sugar  
375 g egg whites  
50 g almond flour  
125 g flour  
100 g grated coconut  
3 g baking powder  
250 g brown butter  
150 g dark couverture chocolate, melted

#### Method:

Whip the egg whites with the caster sugar. Loosely, combine the rest of the ingredients, reserving the brown butter. Add this mixture to the whites, and combine delicately. Add the cool brown butter. Spread onto lined baking sheets and bake at 180°C for around 8 minutes. Cut out discs using a round pastry cutter with a diameter slightly smaller than that of the chocolate verrine.

#### Banana gelée

1000 g SICOLY® banana purée  
10 sheets of gelatin, bloomed and melted  
100 g SICOLY® lemon juice  
500 g whipped cream

#### Method:

Warm the SICOLY® banana purée and the SICOLY® lemon juice. Add the melted gelatin to the mixture. Delicately fold in the whipped cream. Pour into small circular silicon molds.

#### Pineapple mousse

500 g SICOLY® pineapple purée  
130 g caster sugar  
80 g egg yolks  
6 sheets of gelatin, bloomed and melted  
500 g whipped cream

#### Method:

Add 30 g of water to the sugar and cook to 118°C. Slowly, pour this into the whipped egg yolks, and leave to cool slightly with the mixer running on a low speed. Incorporate the gelatin. Add this mixture to the slightly warmed SICOLY® pineapple purée. Gently, fold in the whipped cream.

#### Coconut mousse

500 g SICOLY® coconut purée  
130 g caster sugar  
80 g egg yolks  
6 sheets of gelatin, bloomed and melted  
500 g whipped cream

#### Method:

Add 30 g of water to the sugar and cook to 118°C. Slowly, pour this into the whipped egg yolks, and leave to cool slightly with the mixer running on a low speed. Incorporate the gelatin. Add this mixture to the slightly warmed SICOLY® coconut purée. Gently fold in the whipped cream.

#### Assembly and decoration:

Into the chocolate verrine, fill to 1/3 with the coconut mousse. Add the banana insert, pushing it down into the mousse, then a moist chocolate sponge disc. Fill the remaining space with the pineapple mousse. To decorate, use chocolate, gold leaf and SICOLY® fruit for decoration.