



---

**Entremet à la noix de coco,  
fraise des bois et caramel**  
*Coconut, wild strawberry and caramel dessert*

**Eddie Benghanem**

*Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles  
Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles*



# Entremet à la noix de coco, fraise des bois et caramel

## Coconut, wild strawberry and caramel dessert

### CARAMEL DEMI-SEL

|                   |      |
|-------------------|------|
| Sucre             | 200g |
| Crème             | 336g |
| Glucose           | 135g |
| Gousse de vanille | 1    |
| Chocolat au lait  | 40g  |
| Beurre            | 84g  |

Faire un caramel à sec avec le sucre et décuire avec la crème chaude, le glucose et la vanille. Dans une casserole, faire monter le caramel à 104°C et débarrasser. Ajouter le chocolat au lait à 55°C et le beurre à 35°C. Mixer.

### GELÉE DE FRAISE DES BOIS

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Purée de fraise des bois PONTIER | 1000g |
| Gélatine                         | 14g   |

Chauffer la purée de fraise des bois PONTIER puis incorporer la gélatine ramollie. Note : la purée de fraise des bois PONTIER peut être remplacée par de la purée de fraise PONTIER.

### ÉMULSION À LA NOIX DE COCO

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Purée de noix de coco PONTIER | 250g |
| Crème liquide                 | 225g |
| Blanc d'oeuf                  | 50g  |

Mélanger tous les ingrédients à froid puis mixer. Placer l'émulsion dans un siphon avec une cartouche de gaz.

### MERINGUE

|              |      |
|--------------|------|
| Blanc d'oeuf | 500g |
| Sucre        | 55g  |
| Sucre glace  | 375g |
| Sucre        | 225g |
| Sucre glace  | 150g |

Mélanger le blanc d'oeuf et 55g de sucre. Monter, ajouter 375g de sucre glace. À la maryse, ajouter les 225g de sucre et les 150g de sucre glace. Sur une plaque, faire des bandes de meringue à la douille n°10 et cuire à 90°C pendant 2 heures.

### ASSEMBLAGE

Déposer une cuillère à café de caramel demi-sel au fond d'une verrine. Recouvrir de généreuses couches de gelée de fraise des bois puis d'émulsion à la noix de coco. Ajouter des morceaux de meringues et des copeaux de noix de coco fraîche pour décorer.

### SALTED CARAMEL

|                |      |
|----------------|------|
| Sugar          | 200g |
| Cream          | 336g |
| Glucose        | 135g |
| Vanilla pod    | 1    |
| Milk chocolate | 40g  |
| Butter         | 84g  |

Make a dry caramel with the sugar and cool with hot cream, glucose and vanilla. In a saucepan, heat the caramel to 104°C then remove from the pan. Add the milk chocolate at 55°C and the butter at 35°C. Beat.

### WILD STRAWBERRY JELLY

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| PONTIER wild strawberry purée | 1000g |
| Gelatine                      | 14g   |

Heat the PONTIER wild strawberry purée then add the softened gelatine. Note: PONTIER wild strawberry purée can be replaced by PONTIER strawberry purée.

### COCONUT EMULSION

|                       |      |
|-----------------------|------|
| PONTIER coconut purée | 250g |
| Single cream          | 225g |
| Egg white             | 50g  |

Combine all the ingredients together then beat in the mixer. Fill a siphon with the mixture and add one gas cartridge.

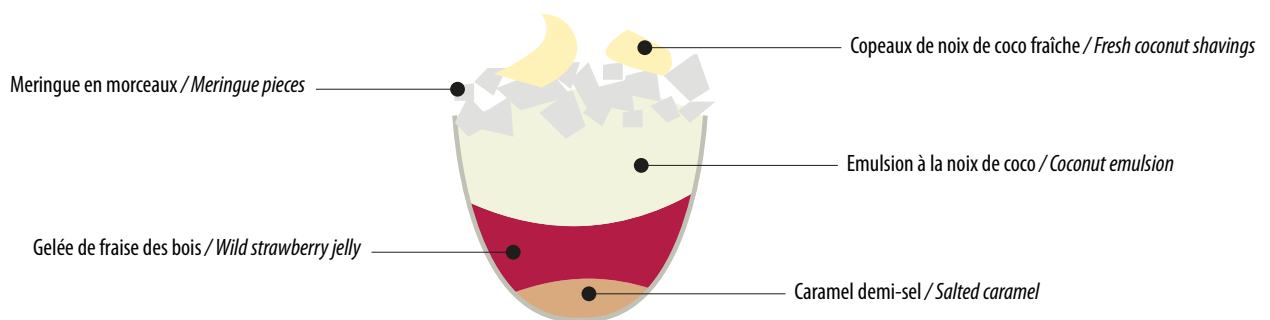
### MERINGUE

|             |      |
|-------------|------|
| Egg white   | 500g |
| Sugar       | 55g  |
| Icing sugar | 375g |
| Sugar       | 225g |
| Icing sugar | 150g |

Beat together 55g sugar and egg whites. When firm, add 375g icing sugar. Fold in the 225g sugar and 150g icing sugar with a spatula. On a baking tray, pipe strips of meringue with a n°10 nozzle and bake at 90°C for 2 hours.

### ASSEMBLY

Place a teaspoon of salted caramel at the bottom of a small glass. Cover with generous layers of wild strawberry jelly then coconut emulsion. Top with meringue pieces and garnish with fresh coconut shavings.



Fraise des bois  
Wild strawberry

Origine Serbie  
Brix : 19,5



Noix de coco  
Coconut

Origine Asie  
Brix : 32,5



PONTIER App.

www.ponthier.net