C O C O N I T R O

Recette de pâtisserie / par Martín Lippo

Martin Lippo, Chef à Vakuum et Nitroschool à Barcelone nous propose des techniques innovantes à base de purées de fruits Les vergers Boiron.

Vakuum | Martin Lippo

les vergers boiron

1. Pour le nappage chocolat-coco

Ingrédients

- Chocolat 70% Saint Domingue - 125 g
- Couverture Zéphyr Caramel - 75 g
- Huile de coco désodorisée - 50 g
- Noix de coco râpée - 50 g

Placer les chocolats et l'huile de coco dans un saladier.

Fondre le tout au micro-ondes.

Ajouter la noix de coco râpée.

Réserver.

2. Pour l'eau de coco

Ingrédients

- Spécialité surgelée : Crème de Coco - 210 g
- Malibu® - 30 g
- Gomme de xanthane - 0.8 g

Mixer l'ensemble des ingrédients.

Placer le tout dans un bouteille en plastique souple

Dans cette étape

Purée de fruits sans sucres ajoutés* : Crème de Coco

Purées de fruits surgelées

3. Pour le coco nitro

Ingrédients

Spécialité surgelée : Crème de Coco

Citron vert (zeste)

Refroidir un moule en métal avec de l'azote liquide.

Attendre que l'azote liquide cesse de bouillonner.

Plonger le moule 7 secondes dans la purée de coco.

Laisser durcir.

L'immerger ensuite 1 seconde dans le nappage chocolat-coco et retirer.

Démouler et conserver à -18°C

Remplir chaque coco nitro d'eau de coco et terminer avec le zeste de citron vert.

Servir immédiatement.

Dans cette étape

Purée de fruits sans sucres ajoutés* : Crème de Coco

Purées de fruits surgelées