

L'Entremet aux Fruits de la Passion, Menthe et Framboises

La Masse à Pèlerines

200 g.	(10 pièces)	Jaunes d'œufs
50 g.		Oeufs
200 g.		Sucre
300 g.	(10 pièces)	Blancs d'œufs
50 g.		Sucre
200 g.		Farine
50 g.		Fécule de Maïs

- Mousser fortement les jaunes, les œufs et le sucre.
- Battre en neige les blancs et le sucre.
- Incorporer délicatement les blancs aux jaunes, ajouter progressivement la farine tamisée avec la fécule.
- Dresser la masse à l'aide d'une douille unie n°10 sur une plaque siliconisée et cuire 8 à 10 min. à 210°C tirage ouvert.

La Crème aux Fruits de la Passion.

300 g.	(6 pièces)	Oeufs
190 g.		Sucre
150 g.		Purée de Fruits de la Passion
300 g.		Beurre
30 g.		Jus de Citron
12 g.		Gélatine

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Mélanger les œufs, le sucre, la purée, le beurre coupé en cubes et le jus de citron.
- Porter le tout à début d'ébullition et passer au chinois fin.
- Egoutter et ajouter la gélatine.

L'Entremet aux Fruits de la Passion, Menthe et Framboises (suite)

La Bavaroise à la Menthe

80 g.	(4 pièces)	Jaunes d'œufs
30 g.		Sucre
350 g.		Lait
50 g.		Sucre
15 g.		Menthe
1 g.		Thé à la Menthe en sachet
4 f.		Gélatine
150 g.		Crème fouettée

- Moussez fortement les jaunes et le sucre.
- Porter à ébullition le lait et le sucre, ajouter et infuser la menthe pendant env. 5 min.
- Chinoiser le tout et porter à ébullition.
- Mélanger les jaunes au lait et porter le tout à début d'ébullition, chinoiser.
- Egoutter et ajouter la gélatine, laisser refroidir.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

La Compote de Framboises

750 g.		Purée de Framboises
120 g.		Sucre
18 g.		Gélatine
50 g.	(2 pièces)	Jus de citron

- Faire tremper la gélatine.
- Mélanger la purée de framboises et le sucre.
- Fondre la gélatine avec le jus de citron, ajouter la purée de framboises.

L'Entremet aux Fruits de la Passion, Menthe et Framboises (suite)

La Pâte à Cornets

300 g.		Beurre en pommade
300 g.		Sucre glace
330 g.	(11 pièces)	Blancs d'œufs
300 g.		Farine

- Mélanger le beurre et le sucre glace.
- Incorporer délicatement les blancs et la farine.
- Chablonner des feuilles sur une plaque graissée et farinée, cuire env. 4 min. à 210°C.

Le Nappage aux Fruits de la Passion

500 g.	Nappage neutre claire
300 g.	Eau
100 g.	Purée de Passion
100 g.	Pulpe de Passion avec les grains (frais)

- Mélanger le tout et porter à ébullition.

Montage :

- Détailler et poser un disque de masse à pélerines sur le fond du moule.
- Couvrir le fond d'une couche de compote de framboises, laisser saisir au congélateur.
- Couvrir le fond de compote avec la bavaroise à la menthe, poser un 2^{ème} fond de masse à pélerines.
- Couvrir à hauteur du moule avec la crème à la Passion.
- Une fois saisie au réfrigérateur, napper de gelée aux Fruits de la Passion.
- Démouler et placer les feuilles en masse à cornets sur le tour, apposer le décor.