

# 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<sup>ème</sup> 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.