

Entremets

Trinitario

BISCUIT SACHER

0.160 kg masse amande 1:1

0.060 kg sucre

0.100 kg jaunes d'œufs

Sabler la masse amande et le sucre. Ajouter progressivement les jaunes, puis les œufs, et mousser 15 min. environ.

0.150 kg blancs d'œufs

0.060 kg sucre

Monter en neige.

0.048 kg beurre fondu

Verser dans le beurre un peu du mélange de masse amande.

0.048 kg cacao en poudre

0.048 kg farine

Tamiser. Verser les blancs dans l'appareil de masse amande, ajouter le cacao et la farine, puis le beurre fondu froid. Mélanger délicatement. Mouler en cercles et cuire à 180°C. Laisser refroidir avant de couper en tranches.

IMBIBAGE AUX FRUITS DE LA PASSION

- 0.250 kg de sirop à 22°B
- 0.062 kg de purée de fruits de la passion
- 0.012 kg de purée d'abricots
- 0.012 kg d'eau-de-vie d'abricot

Mélanger dans l'ordre.

MOUSSE SABAYON TRINITARIO AU CHOCOLAT

- 0.090 kg de jaunes d'œufs
- 0.075 kg d'œufs
- 0.105 kg de sucre et 0.030 kg d'eau cuits à 128°C
- 0.150 kg de couverture Maracaibo fondue
- .107 kg de couverture vanille fondue
- 0.375 kg de crème fouettée
- 0.004 kg de gélatine en feuilles

Mettre dans la bassine du batteur les jaunes et les œufs entiers. Faire mousser et incorporer le sucre cuit, puis la gélatine ramollie. Fouetter la pâte à bombe jusqu'à complet refroidissement. Faire fondre les couvertures à 45°C, mélanger avec 1/4 de la crème montée, puis incorporer le restant et la pâte à bombe froide. Mélanger le tout délicatement. Garnir aussitôt.

MOUSSE FRUITS DE LA PASSION

0.004 kg de gélatine en feuilles
0.034 kg de purée d'abricot
0.070 kg de purée de fruits de la passion
0.080 kg de meringue italien
0.100 kg de crème fouettée

MERINGUE ITALIEN :

0.035 kg de sucre et 0.010 kg eau
0.025 kg blancs et 0.003 kg sucre

Fondre la gélatine ramollie, lavée et égouttée dans la purée d'abricot, incorporer la purée fruits de la passion. Refroidir à 18°C. Ajouter le meringue, puis la crème montée. Mouler en cercles. Congeler et décercler.

MONTAGE

Faire le tour du cercle avec du chocolat.

Mettre un biscuit imbibé au sirop fruits de la passion au fond. Garnir aux 2/5 de la hauteur avec la mousse sabayon au chocolat. Incruster le disque de mousse de la passion, puis recouvrir d'un seconde disque de biscuit imbibé. Lisser à ras avec la mousse chocolat. Laisser refroidir, puis décorer.