



ENTREMETS CASSIS PASSION



Pour un entremets de 8 personnes -22/24cm de diamètre

Le pain de gènes : 160g de pâte d'amande 50% ou 55% de fruits, 3 œufs, 30g de farine T45, 50g de beurre chaud à 45°, 2g de levure chimique, QS de grains de cassis frais ou surgelés.

Tamisez la farine et la levure. Fouettez les œufs au bain-marie dans un cul de poule et montez la température à 50°. Faites tiédir légèrement la pâte d'amande au micro-ondes. Dans le bol du robot ajoutez progressivement les oeufs à la pâte d'amande et fouettez pour blanchir le mélange et obtenir le ruban. Prélevez une petite partie du mélange pour l'ajouter au beurre fondu. Mélangez à nouveau le tout et incorporez délicatement le mélange farine levure. Versez le tout dans un moule ou dans un cercle à tarte non beurré de 20cm, parsemez de grains de cassis et enfournez à 185°pendant 15 minutes environ. Selon l'usage prévu, vous pouvez éventuellement poudrez de sucre glace avant d'enfourner dans le four préchauffé.

Le crémeux passion : 180g de purée de fruits de la passion, 45g de jaunes d'oeufs, 68g d'oeufs entier, 45g de sucre en poudre, 60g de beurre pommade, 2g de gélatine soit une feuille.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mélangez la purée de passion Capfruit, les jaunes, les œufs entiers et le sucre et faites épaissir au bain-marie sans cesser de remuer au fouet. Ajoutez la gélatine bien essorée. Quand le mélange est entre 35°et 40° incorporez le beurre à l'aide d'un mixer plongeant. Posez un cercle à génoise chemisé de rhodoïd sur le pain de gènes démoulé et refroidi, coulez le crémeux dessus et bloquez au froid.

La marmelade de cassis : 250g de grains de cassis frais ou surgelés, 70g de sucre en poudre, 40g de glucose, 8g de pectine NH mélangés à 10g de sucre en poudre, 25g de jus de citron.

Dans une casserole faites chauffer à 40° les fruits et ajoutez le mélange pectine/sucre poudre, portez à ébullition, incorporez le reste du sucre et le glucose, reportez à ébullition pendant une bonne minute puis hors du feu ajoutez le jus de citron. Laissez tiédir puis coulez la marmelade sur le crémeux et bloquez à nouveau au froid

La mousse Ivoire acidulée : 175g de couverture ivoire, 95g de lait entier, 3g de gélatine, 190g de crème fleurette entière, QS de zestes de citron vert. Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement portez le lait à ébullition et ajoutez-y la gélatine bien essorée. Versez 1/3 du liquide chaud sur le chocolat en frictionnant à la maryse pour obtenir un noyau lisse et brillant signe d'une émulsion démarrée, ajoutez en 2 fois et de la même manière le reste du lait pour conserver la bonne texture. Quand le mélange est entre 35°/40° incorporez-le en 2 fois à la crème montée mousseuse. Incorporez les zestes de citron. Ôtez le cercle à génoise et le rhodoïd, prenez 1 autre cercle à pâtisserie de diamètre légèrement supérieur à la taille de votre entremets - 1cm environ- chemisez-le à nouveau de rhodoïd pour faciliter le démoulage et sans attendre coulez la mousse pour recouvrir le dessus et les côtés de l'entremets. Bloquez à nouveau au froid.

La finition et la décoration : Le jour de la dégustation sortez l'entremets du congélateur, chauffez le cercle à l'aide d'un chalumeau ou d'un sèche cheveux pour faciliter le démoulage, retirez immédiatement le rhodoïd pour avoir les côtés bien lisses. Laissez revenir à température quelques heures au réfrigérateur puis décorez selon votre inspiration. On peut aussi réaliser la déco avant de bloquer la mousse au froid

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr