



ENTREMETS FRAMBOISE PASSION



Le biscuit Joconde: pour 900g de pâte soit 3 plaques flexipat de 30×40. 40g de beurre, 50g de farine, 185g de poudre d'amande, 185g de sucre glace, 5 œufs entiers, 4 blancs, 20g de sucre semoule.

Faites fondre et refroidir le beurre. Réservez. Mixez au robot ménager ou tamisez la poudre d'amande et le sucre glace. Mettez ce mélange dans le bol du robot, incorporez 3 œufs entiers et fouettez pendant 7 min. Ajoutez ensuite les 2 œufs restants et fouettez à nouveau 5min. Sans arrêter le robot ajoutez ensuite le beurre fondu puis la farine tamisée. Montez les blancs progressivement en les serrant avec le sucre semoule. Quand ils sont au bec d'oiseau, incorporez-les à l'appareil précédent à l'aide d'une maryse. Étalez le mélange obtenu sur les flexipats, lissez à la spatule coudée et enfournez à 230° de 7 à 10 min en fonction de l'épaisseur. Température et durées indicatives, à moduler selon votre four. Découpez à l'emporte pièce les formes choisies, cercles, rectangles ou carrés. Ici des disques de 18cm. Il vous en faudra 2 par entremets. Congelez ceux qui restent pour un usage ultérieur.

Le crémeux framboise : 125g de purée de framboises, 70g de jaunes d'œufs, 80g d'œufs entiers, 0, 25g ou 50g de sucre en poudre, 75g de beurre.

Dans un cul de poule, mélangez les œufs, les jaunes, éventuellement le sucre et la purée de framboises. Faites épaissir le mélange au bain-marie. Retirez du feu et quand l'appareil est à 35°/40° incorporez au mixer plongeant le beurre pommade coupé en dés. Posez sur le disque de biscuit Joconde un cercle à génoise chemisé de rhodoïd de la même taille que le biscuit, coulez le crémeux dessus et bloquez au froid.

La gelée passion : 300g de pulpe de fruits de la passion, éventuellement 30g de sucre, le jus d'1/2 citron, 4g de gélatine soit 2 feuilles.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffez une partie de la pulpe éventuellement avec le sucre. Ajoutez hors du feu le jus de citron et la gélatine ramollie et essorée puis le reste de la pulpe. Sortez l'entremets du congélateur posez un disque

de biscuit sur le crémeux, coulez dessus l'appareil à la passion et bloquez à nouveau au froid pendant la préparation de la mousse ivoire passion.

La mousse ivoire passion : 200g de chocolat Ivoire, 60g de lait frais entier, 50g de purée ou de jus de passion, 4g soit 2 feuilles de gélatine, 200g de crème fleurette entière.

Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Parallèlement portez juste à ébullition le lait et y dissoudre la gélatine essorée. Réalisez une émulsion en versant en 3 fois le lait chaud sur le chocolat fondu. Ajoutez la pulpe de passion. Montez la crème mousseuse et incorporez-y à la maryse le mélange chocolat passion quand il est à 35°. Sortez l'entremets du congélateur et coulez la mousse dessus, bloquez à nouveau au froid.

La finition : une barquette de framboises, un peu de sucre glace, éventuellement quelques coques de macarons.

Sortez l'entremets du congélateur, retirez le cercle et immédiatement le rhodoïd pour avoir les côtés bien lisses. Laissez-le revenir à température au réfrigérateur 6 heures environ avant de le déguster. Au moment de servir décorez-le selon vos envies en posant sur le pourtour 2 rangées de framboises légèrement poudrées de sucre glace. Vous pouvez aussi entourer l'entremets de coques de macarons.

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