



PAS POMME FRAISE PASSION



Pour 8 Pas Pomme : 1 ou mieux 2 moules silicone demi-sphères de 4cm de diamètre et de 5cm ou 6 cm de diamètre , des bâtonnets pour sucettes.

Le biscuit cake : 150g d'œufs, 150g de sucre, 150g de farine T55, 4g de levure chimique, 70g de beurre, 95g de crème fleurette à 35%MG, zestes de citron. Il vous en faudra 150g environ. Tamiser la farine et la levure. Dans la cuve du robot ou dans un saladier fouetter les œufs et le sucre. Faire fondre le beurre et lui ajouter 1/4 du mélange œufs sucre. Bien mélanger à la maryse pour rendre l'appareil homogène. Ajouter au mélange sucre œufs de la cuve la farine tamisée puis la crème et en dernier le mélange beurre fondu. Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur idéalement 4 heures. Étaler la préparation sur un flexipat et cuire à 180° 12 minutes à vérifier.

Le crémeux passion : 250g de purée de fruit de la passion, 33g de jaunes d'œufs, 30g de sucre, 10g de fécule, 2g soit une feuille de gélatine, 90g de beurre. Il vous en faudra 180g. Porter juste à ébullition la purée de fruit. Mélanger intimement les jaunes, le sucre et la fécule. Verser 1/3 de la purée sur le mélange obtenu, fouetter légèrement et reverser le tout dans la casserole en remuant bien. Y dissoudre la gélatine préalablement réhydratée 15 min dans de l'eau très froide et essorée. Refroidir à 35/40° et incorporer le beurre en dés au mixer plongeant. Couler dans des empreintes demi-sphères de 4cm de diamètre, 22g par empreinte et bloquer au froid.

La mousse à la fraise : 150g de purée de fraises ou 180g de fraises fraîches mixées et chinoisées, 20g de sucre, 4g soit 2 feuilles de gélatine réhydratées 15 min dans de l'eau très froide, 140g de crème entière 35% MG montée mousseuse,

Chauffer légèrement à 30 ° la purée de fraise et le sucre ajouter la gélatine essorée bien mélanger et incorporer la crème montée. Pocher la mousse de fraise à mi-hauteur dans des empreintes silicone de 5/6cm de diamètre insérer le crémeux passion surgelé et démoulé, terminer de garnir avec la mousse et congeler à nouveau

Dans le 2ème moule de 5/6cm pocher la mousse à mi hauteur insérer une rondelle de cake de 4cm de diamètre, finir de garnir avec la mousse, lisser à la spatule coudée et réserver au réfrigérateur.

Quand la partie mousse crémeux est bien congelée, la démouler et la poser sur les demi sphères réservées au réfrigérateur pour obtenir une belle sphère ronde placer à nouveau au congélateur pour pouvoir les démouler le lendemain.

La finition : 500g de couverture Ivoire Valrhona, 150g de beurre de cacao -facultatif- et 1cc bombée de colorant rouge liposoluble.

Fondre au bain marie la couverture à 35/40° maximum et éventuellement beurre de cacao dans un récipient haut et étroit. Prélever une petite partie de la préparation, y ajouter le colorant, bien le diluer pour obtenir une pâte rouge. La délayer petit à petit avec le reste de la couverture fondue.

Démouler les "Pas Pomme" congelés, planter le bâton à esquimau du côté cake -c'est plus facile - et les tremper dans la couverture rouge. Bien égoutter les sucettes avant de les déposer sur une feuille guitare ou à défaut sur une feuille de papier cuisson. Réserver 4/5 heures au réfrigérateur pour les ramener à température avant de les consommer.