



## LA PINATA



**Le biscuit moelleux** : 685g de farine, 685g de sucre semoule, 685g de crème fleurette 35%MG, 410 d'œufs, 30g de levure chimique, colorants rouge, jaune vert, bleu, violet. Dans la cuve du robot monter au ruban les œufs et le sucre. Incorporer la farine et la levure chimique tamisées. Monter la crème au batteur et l'incorporer délicatement au batteur. Diviser l'appareil en 5 parties et ajouter les colorants. Couler dans des cercles de 18cm de diamètre. Cuire 20/25min à 160°.

**Les bonbons aux fruits** : 500g de purée de fruits, 12g de feuilles de gélatine. Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide pour la réhydrater. Dans une casserole faire chauffer la purée de fruits. Y ajouter la gélatine bien essorée, et la dissoudre. Couler la pulpe dans des moules à bonbons et laisser prendre au froid 20min.

**La crème montée** : 320g de crème fleurette 35%MG, 320g de mascarpone, 65g de sucre glace 3g de graines de gousses de vanille.

Mélanger tous les ingrédients et réaliser une chantilly mascarpone.

**Le montage** : emporte pièce le centre de chaque biscuit sauf le rouge. Poser un biscuit violet sur l'assiette de service, le recouvrir de chantilly mascarpone et faire de même avec les 3 autres biscuits, bleu, vert et jaune. Réserver le biscuit rouge. Remplir le centre de la pinata avec les bonbons. Terminer en posant le biscuit rouge sur le dessus et masquer le tout avec la chantilly. Parsemer tout l'entremets de billes colorées. Pocher des pointes de chantilly sur le pourtour du gâteau dessus et en bas.

