

RECETTE PÂTISSERIE

ENTREMET CHOCO / PASSION

Pâte à cigarettes :

20 g de beurre pommade – 15 g sucre glace – 15 g blanc d'œuf – 15 g de farine – 5 g de cacao

Mélanger le tout. Etaler très fin sur une plaque SILPAT, faire des formes à l'aide des doigts puis mettre au frais.



Biscuit « Joconde » :

3 œufs – 100 g de sucre – 120 g poudre d'amandes – 35 g de farine

Mélanger le tout au mixeur puis ajouter 45 g de beurre pommade. Monter 180 g de blanc d'œuf avec 70 g de sucre. Mélanger le tout. Dresser deux ronds qui vont faire le fond du gâteau sur du papier sulfurisé, tracer au préalable le rond de la dimension du cercle et dresser à la poche à douille en laissant 3 millimètres en retrait, cuire four 225°C durant environ 10 minutes.

Disposer un peu de pâte sur la pâte à cigarette en étalant, puis cuire également four 225°C durant 5 minutes.



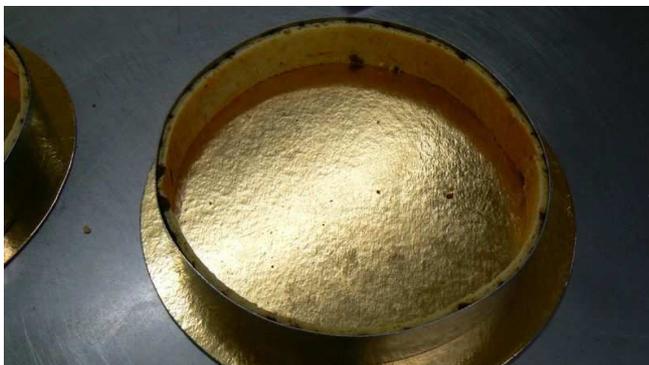
Biscuit « Dacquois » :

130 g blanc d'œuf – 45 g sucre – 110 g sucre glace – 110 g amande en poudre.

Monter les blancs avec 45 g de sucre, puis incorporer le mélange sucre – amande. Faire un rond idem biscuit « Joconde », cuire four 220°C durant 10 minutes.

Biscuit du tour :

Après cuisson du mélange biscuit et pâte à cigarette, laisser refroidir puis couper des bandes de la dimension de la hauteur du cercle (-3 mn). Puis serrer bien dans le cercle.



Sirop :

50 g eau – 50 g sucre – 50 g jus passion

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, mélanger sur feu, puis laisser refroidir et ajouter le jus passion.

Mousse chocolat :

40 g jaune (2) – 70 g sucre + 15 g eau à cuire au petit boulet (122°C) – 50 g chocolat (bitère - mi amère : 70 à 80 % de cacao) – 50 g chocolat ganache (50 % cacao) – 300 g de crème fouettée.

Fondre le chocolat au bain-marie. Mettre le sucre dans une casserole avec l'eau sur le feu, bien nettoyer les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide, cuire à 122°C (trempé les doigts dans de l'eau froide puis rapidement dans le sucre et à nouveau dans l'eau froide, le sucre doit former une petite boule. Batre les jaunes et ajouter le sucre au petit boulet en plusieurs fois. Monter la crème avec la crème pour la mousse passion. (300 g + 360 g).

Dans le chocolat fondu ajouter 1/3 de la crème fouettée en mélangeant au fouet, verser les jaunes et sucre sur le restant de la crème, puis mélanger l'ensemble.

Mousse passion :

90 g blanc d'œuf (3) – 170 g sucre – 45 g d'eau – 11 g de gélatine – 230 g de jus passion – 360 g de crème fouettée

Monter les blancs à peine puis ajouter doucement les sucres et l'eau cuit au petit boulet, mettre au frais. (Meringue italienne).

Tremper la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter ensuite et la faire fondre sur le feu avec un peu de jus de passion. Mélanger ensuite avec le reste du jus de passion froid. Mettre 1/3 de crème dans le jus passion.

Mettre 1/3 de la crème dans le jus passion, lisser la meringue et ajouter dans le reste de crème fouettée et mélanger le tout en ajoutant doucement la passion.



Montage :

Dans le cercle, le tour avec le biscuit « Joconde » et cigarette. Au fond mettre le biscuit « Joconde » ajouter la mousse chocolat, par-dessus le biscuit « Dacquois », imbiber de sirop passion et ajouter enfin sur le dessus la mousse passion en lisant légèrement dômé. Mettre au congélateur.



Nappage :

Prendre du nappage ou de la gelée de fruits, chauffer avec 30 % d'eau. Dans un cul de poule, mettre 2 cuillères de cacao, ajouter 2 cuillères de nappage et un petit peu d'eau.

Napper le gâteau avec la nappage simple puis avec celui au cacao pour décorer.