

# Le perle passion

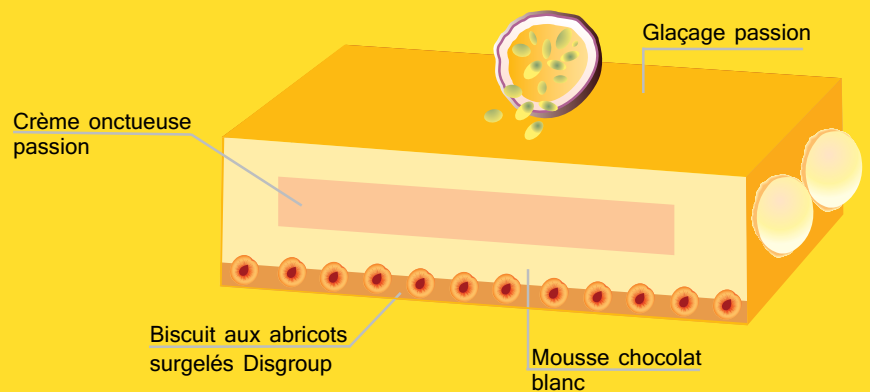


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images 04 76 87 87 94

Recette pour 3 entremets carrés  
bombés 160 / 180 / 200 mm.

## Composition :

- Biscuit aux oreillons d'abricot
- Mousse chocolat blanc
- Crème onctueuse passion
- Glaçage passion



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# Ingrédients

## Biscuit aux abricots

260 g d'œufs  
150 g de sucre glace  
180 g de poudre d'amande  
30 g de féculé  
120 g de blanc d'œufs  
75 g de sucre  
75 g de beurre fondu  
250 g d'abricots surgelés

## Crème passion

250 g purée de fruits de la passion  
Disgroup  
250 g de crème Disgroup  
100 g de jaune d'œufs  
100 g de sucre  
6 g de feuilles de gélatine

## Mousse chocolat blanc

100 g de Lilly neutre (gelée bavaroise)  
150 g d'eau  
600 g de couverture blanche Disgroup  
1 L de crème fouettée

## Gelée passion

250 g de purée passion Disgroup  
100 g de glucose  
6 g de pectine N.H  
50 g de sucre

# Astuces du Chef

Placer les abricots surgelés sur une demie feuille de papier cuisson. Monter les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande et la féculé.

Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les deux appareils puis le beurre fondu.

Dresser en 1/2 cadre sur les abricots surgelés. Cuisson 25-30 mn à 180°C

Chauffer la crème avec la purée de fruits. Blanchir les jaunes et le sucre. Cuire le tout à la nappé et ajouter la gélatine réhydratée. Couler dans les formes de taille inférieure et surgeler.

Mélanger une partie de la crème fouettée à la couverture blanche. Coller avec le Lilly préalablement réhydraté et incorporer délicatement le restant de crème fouettée.

Chauffer la pulpe de passion avec le glucose. Ajouter la pectine mélangée à sec avec le sucre. Porter à ébullition et laisser refroidir.

# Montage des entremets

Positionner les disques de biscuit aux abricots dans le fond des cercles en «carré bombé». Garnir copieusement de mousse chocolat blanc et placer le palet de crème passion au centre. Lisser de mousse chocolat blanc et surgeler. Glacer ces entremets en inondant de gelée passion. Décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)