

Le Cœur de la Passion



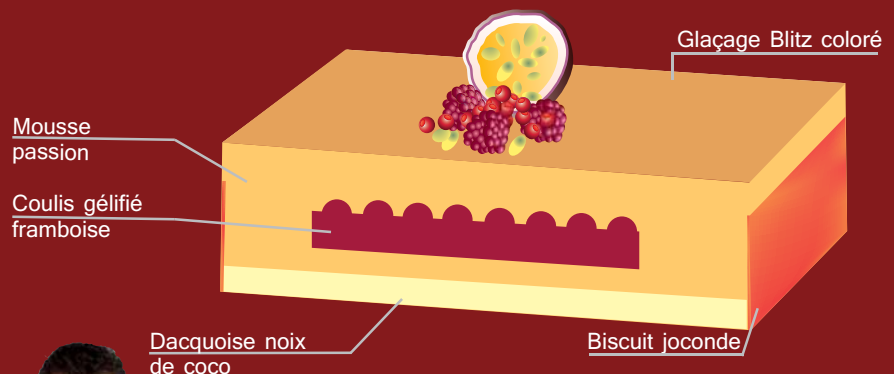
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Saint Valentin, Fête des Mères, Fête des Pères...

3 cœurs Ø 200 mm, Ø 180 mm,
Ø 160 mm, h 45 mm.

Composition :

- Glaçage Blitz Ice coloré
- Biscuit joconde
- Mousse passion
- Coulis gélifié framboise
- Dacquoise noix de coco



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingédients

Biscuit Joconde imprimé

(2 plaques 60x40 cm)

100 g de beurre pommade
100 g de sucre glace
100 g de blancs d'œufs
100 g de farine

250 g d'œufs
175 g de sucre glace
175 g de poudre d'amande
50 g de farine
40 g de beurre fondu froid
325 g de blancs d'œufs
60 g de sucre

Dacquoise Coco (1 feuille 60x40 cm)

100 g de poudre d'amande
200 g de noix de coco râpée
280 g de sucre glace
300 g de blancs d'œufs
100 g de sucre

Coulis Gélifié Framboise

500 g de pulpe de framboise
150 g de sucre
5 feuilles de gélatine (10 g)
100 g de framboises billes

Mousse Passion

500 g de pulpe de fruits de la passion
10 feuilles de gélatine (20 g)
500 g de meringue italienne
500 g de crème fouettée

Astuces du Chef

Confectionner une pâte à cigarette avec le beurre, le sucre glace, les blancs d'œufs et la farine. Colorer une partie en jaune et l'autre en rouge puis étaler à la palette sur deux feuilles Silpat. Surgeler.

Monter les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Mélanger la masse blanchie dans les blancs d'œufs. Ajouter le beurre et faire légèrement retomber le biscuit. Étaler sur les deux feuilles Silpat décorées. Cuire à 200°C pendant 10 à 15 mn.

Mélanger à sec la poudre d'amande, la noix de coco et le sucre glace. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange à sec aux blancs montés.

Étaler sur une feuille et cuire à 180°C pendant 20 mn environ.

Chauffer une partie de la purée avec le sucre au micro-onde. Dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Remettre le tout dans la purée froide et ajouter les framboises. Couler dans les cercles en forme de cœur de taille inférieure à celle du montage. Surgeler ces coulis.

Mélanger la gélatine ramollie dans l'eau froide et liquéfiée dans la pulpe de fruit de la passion. Ajouter délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

Montage des entremets

Chemiser les cercles en forme de cœurs avec le biscuit joconde. Disposer un fond de dacquoise coco. Garnir avec de la mousse passion et incorporer le palet gélifié. Lisser les cercles avec la mousse passion. Surgeler. Glacer le dessus des entremets avec du Blitz Ice légèrement coloré en jaune.