

Entremets Passion Framboise
Pour 6 moules en silicone Pavoni KE027



1. **FINANCIER MANGUE PASSION**

750 g de Financier ancel
225 g de beurre fondu
300 g de blancs d'œufs
300 g de Fourrage Mangue-Passion Sélection ancel

Mélanger le financier, le beurre fondu et les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler uniformément la masse sur un tapis de cuisson à bord. Répartir le fourrage mangue passion sur la masse crue en le déposant par petits tas à l'aide d'une cuillère. Cuire environ 15 min à 180°C.

2. **FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC**

800 g de Fourrage Croquant au Chocolat Blanc ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant au micro-ondes, puis l'étaler uniformément sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Placer au réfrigérateur.

3. INSERT CRÉMEUX FRAMBOISE

200 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel
1 L de crème liquide à 35% de M.G.
40 g d'Arôme et Colorants Framboise Sébalcé

Dans une casserole, porter la crème et l'arôme framboise à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux au mélange bouillant de crème et arôme framboise puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Couler immédiatement dans 6 cercles de 16 cm de Ø posés sur un tapis de cuisson. Surgeler puis retirer les cercles et réserver au congélateur pour le montage.

4. MOUSSE BAVAROISE FRUIT DE LA PASSION

200 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel
100 g d'eau tempérée
200 g de jus de fruit de la passion tempéré
1000 g de crème liquide à 35% de M.G. sucrée à 10 %

Délayer le bavarois Alaska-express dans l'eau et le jus de fruit de la passion puis incorporer progressivement la crème préalablement montée.

5. GLAÇAGE JAUNE

1500 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

Faire fondre le glaçage à environ 45°C.

6. MONTAGE ET FINITION

Détailler des fonds de financier mangue passion de 16 cm de Ø puis détailler des fonds de même dimension de fourrage croquant au chocolat blanc pour les poser sur les fonds de financier mangue passion. Réserver au réfrigérateur. Remplir les moules à moitié de mousse bavaroise fruit de la passion puis déposer un insert crémeux framboise en l'enfonçant jusqu'à mi-hauteur. Ajouter de la mousse bavaroise fruit de la passion puis placer les fonds côté fourrage croquant au chocolat blanc contre la mousse bavaroise fruit de la passion. Surgeler puis démouler. Glacer les entremets avec le glaçage miroir jaune à 30°C. Passer quelques minutes au surgélateur pour fixer le glaçage puis décorer.