

# Tahiti



## Shopping : pour 1 entremets de 18 à 20 cm de diamètre

### Biscuit madeleine framboise

- 50 g Œufs (soit 1)
- 20 g Sucre
- 25 g Sucre inversé
- 1 g Sel
- 50 g Farine 55
- 1 g Levure chimique
- 13 g Lait
- 37 g Beurre
- QS Framboises billes (surgelées pour moi)

### Crèmeux passion

- 70 g Purée de fruit de la passion
- 30 g Crème
- 14 g Jaunes d'œufs (soit 1)
- 14 g Sucre
- 1 g Gélatine (200 blooms)
- 30 g Beurre en pommade

### Coulis de framboise

- 140 g Purée de framboise
- 14 g Sucre

- 2 g Pectine NH

### **Crème vanille (j'en ai fait un peu plus que la recette d'origine)**

- **Crème pâtissière :**
- 250 g Lait
- 60 g Sucre
- 1 Gousse de vanille fendue et grattée
- 25 g Poudre à crème
- 35 g Jaunes d'œufs (soit 2 petits)
- 25 g Beurre
- 3 g Gélatine en poudre
  
- 175 g Crème fouettée

### **Finition chocolat :**

- 100g de chocolat
- 60g de beurre de cacao
- 10g d'huile neutre
- Colorant jaune (pas mis)

## **In process :**

### **1. Coulis framboises**

- Chauffer la purée de framboise, ajouter le sucre mélangé avec la pectine.
- Porter le tout à ébullition pendant 20 secondes environ. Réserver quelques cuillères.
- Laisser rafermir un peu en filmant au contact.
- Couler dans un cercle entouré de rhodoid posé sur du papier sulfurisé ou un rhodoid de 16 ou 18 cm de diamètre, bloquer au grand froid.

### **2. Crémeux passion**

- Hydrater la gélatine dans de l'eau froide (20 min).
- Chauffer la purée de fruits de la passion et la crème séparément puis les mélanger.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à l'anglaise.
- Hors du feu, ajouter la gélatine
- Laisser refroidir à 35 °C.
- Incorporer le beurre en pommade, dresser aussitôt en coulant sur le coulis de framboises surgelé.
- Bloquer au grand froid.

### **3. Biscuit madeleine framboise**

- Préchauffer le four à 170°.

- Dans un batteur, monter les œufs avec le sucre et le sucre inverti, ajouter le sel, la farine et la levure chimique tamisés.
- Puis incorporer progressivement le lait et le beurre fondu tiède.
- Dans un cercle de 18 cm de diamètre, étaler une couche d'appareil, parsemer des framboises billes et recouvrir d'appareil.
- Cuire dans un four à 170 °C pendant 20 minutes environ (40 pour moi à 180).
- Faire refroidir sur grille.
- Placer au congélateur

#### **4. Crème vanille**

- Hydrater la gélatine dans de l'eau froide (20 min).
- Réaliser une crème pâtissière avec les ingrédients cités.
- Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine.
- Refroidir rapidement à 4 °C, lisser dans un batteur avec le fouet puis incorporer la crème fouettée.
- Dresser aussitôt.

Remarque : pour qu'elle soit plus facile à poche, vous pouvez incorporer la crème fouettée lorsque la crème pâtissière est aux environs de 10/15°.

#### **5. Montage**

- Poser un tapis silicone ou une feuille de rhodoid sur une plaque et un cercle de 20 cm chemisé de rhodoid.
- Déposer le biscuit, complétez les côtés avec de la crème vanille, et en verser une fine couche dessus.
- Déposer l'insert passion/framboises.
- Garnir avec la crème vanille. Faire prendre au grand froid, puis si vous le souhaitez, retournez et pochez des décorations avec le restant de crème.

#### **6. Finition et présentation**

- Retourner le cadre et le retirer, si besoins avec un sèche-cheveux.
- Colorer du nappage neutre avec du colorant rouge hydrosoluble.
- Faites fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao à 45°, ajoutez l'huile.
- Passez-le au chinois, puis le pulvériser avec un pistolet à peinture neuf à une température comprise entre 35 et 40°.
- Pocher des points de nappage neutre coloré, de différentes grosseurs.
- Mettre des framboises, avec ou sans coulis dedans.

