

Entremet passion-framboise

Pour 8 personnes

Dacquoise passion

90g de sucre

90g de poudre d'amande

25g de farine

100g de blancs d'œufs

45g de pulpe de fruit de la passion

25g de sucre

Sucre glace

Gelée de framboise

120g de coulis de framboise

120g de framboises entière

3 feuilles de gélatine (6g)

25g de sucre

Crémeux fruits de la passion

2 feuilles de gélatine

60g de pulpe de fruits de la passion

2 œufs

65g de sucre

30g de jus d'orange

52g de beurre

Mousse vanille

3 feuilles de gélatine (6 g)

250g de lait entier

2 gousses de vanille

4 jaunes d'œufs (60g)

45g de sucre

400g de crème fleurette

Glaçage

25g de [nappage neutre](#)

Colorant jaune (dosage selon le type de colorant)

1,5 feuille de gélatine

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide

materiel: un moule souple de 20cm de diamètre et 4cm de haut, un cercle à gâteau de 22cm de diamètre et 6cm de haut, poches à douille et douille de 1cm de diamètre , thermomètre de cuisson.

Temps estimé (large) une bonne demie journée si vous faite tout d'un coup (vous pouvez échelonner sur 2 ou 3 jours)+ pose du glaçage après au moins trois heures congélation.

La gelée de framboises : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mettez le coulis de framboises, les framboises entières et le sucre dans une casserole, faites chauffer jusqu'à 50°C, mixez le mélange et incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine puis versez dans le moule souple de 20cm de diamètre. Laissez refroidir la gelée à température ambiante avant de la faire durcir au congélateur.

La dacquoise passion : Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, la poudre d'amande et les 90g de sucre. Montez les blancs en neige, à vitesse rapide, quand ils commencent à mousser versez les 25g de sucre en pluie. Une fois que les blancs sont bien fermes, incorporez le mélange de poudre et la pulpe de fruits de la passion délicatement.

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille de 1 cm de diamètre et pochez la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé(ou d'un tapis de cuisson) en formant deux disques de 20cm de diamètre, saupoudrez-les de sucre glace et enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de décoller les disques et de les retailler à 20cm de diamètre.

Crème fruit de la passion : Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Grattez les graines de la gousse de vanille et mélangez-les au sucre, ajoutez les œufs, mélangez.

Dans une casserole portez le jus d'orange et la pulpe de fruits de la passion à frémissement avant de les verser sur le mélange œufs-sucre. Mélangez et remettez le tout dans la casserole. Faites chauffer jusqu'à l'ébullition et incorporez la gélatine hors du feu. Laissez refroidir avant de verser dans le moule souple sur la gelée de framboises et replacez le tout au congélateur pour au moins 2 heures.

La mousse vanille : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Montez la crème fleurette en chantilly avec 2 cuillère à soupe de sucre. Réservez au frais.

Dans une casserole portez le lait à frémissement, coupez le feu, ajoutez la gousse de vanille ouverte et laissez infuser à couvert pendant 15 minutes.

Faites blanchir les œufs avec le sucre, versez le lait infusé et débarrassé de la gousse sur les œufs, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer la crème jusqu'à 80°C sans cesser de remuer. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir avant d'incorporer délicatement cette crème vanille à la chantilly.

Montage : Placez le cercle à pâtisserie de 22 cm de large sur un plat pouvant passer au congélateur.

Déposez un premier disque de dacquoise au centre du cercle, à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de 1cm de diamètre répartissez la moitié de la mousse vanille autour et sur la dacquoise. Démoulez l'ensemble gelée de framboises-crème passion et déposez-le sur la moussa au centre du cercle, osez le deuxième disque de dacquoise par dessus et répartissez le reste de la mousse vanille dans le cercle, lissez et placez immédiatement au congélateur. Laissez prendre pendant au moins 3 heures (il se peut que la mousse vanille déborde légèrement sous le cercle, pas de panique elle va se figer à la congélation).

Glaçage :

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée (j'ai eu la main lourde !!). Lissez le mélange au mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer de bulles d'air. Laissez refroidir jusqu'à 40-45°C.

Sortez le gâteau du congel, démoulez-le et posez-le sur une grille elle même posée sur un plat creux.

Versez le glaçage sur le gâteau, avec l'excédant récupéré dans le plat creux vous pourrez éventuellement repassez une couche.

Vous pouvez remettre le gâteau au congélateur si vous voulez le servir quelques jours plus tard ou le laisser décongeler à température ambiante pendant au moins 3 heures.