

Entremets « Tutti frutti »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.150	<u>Génoise :</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C). Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Beurrer et fariner un moule à génoise. Retirer la bassine du batteur. Incorporer délicatement la farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire. Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur. Cuire à 200-220°C. Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver.
Sucre semoule	0.090	
Farine	0.090	
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert. Parfumer avant de s'en servir.
Eau	0.080	
Kirsch	0.015	
Lait	0.180	<u>Crème mousseline passion :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud. Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Purée de passion	0.070	
Jaunes d'œufs	0.125	
Sucre semoule	0.125	
Poudre à flan	0.030	
Beurre	0.125	
Blancs d'œufs	3	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau. Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Sucre	0.170	
Eau	QS	
Kiwi	2	<u>Montage de l'entremets :</u> Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd. Couper les fruits et les appliquer contre le cercle. Chemiser avec la crème mousseline. Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop. Étaler une fine couche de crème puis des fruits en morceaux. Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle. Recouvrir le dessus de meringue italienne et caraméliser. Retirer le cercle. Décorer avec quelques fruits.
Abricots	0.100	
Fraises	0.100	
Ananas tranche	2	
Physalis	1	
Groseille grappe	2	
Banane	1	