

laetitiaturpin



Coucou j'ai fait un entremets fruit passion.

Donc je suis aidé du site cuisine en folie pour le crémeux au fruit de la passion et insert.

Et gâteaux de base un financier recettes d'un mes livres.

Recette pour le biscuits:

Ingrédients financiers

25g poudre amande

65g sucre glace

30g de farine

2 blanc œuf

45g beurre

Tamisé la poudre amande le sucre glace et la farine. Ajoutez les blancs œufs et Fouetter.

Cuire le beurre en noisette le faire fondre jusqu'à obtenir une coloration doré, lorsque le beurre chante plus arrêter la cuisson et mettre dans la préparation.

Mélange et cuire à 150 degré 20/25 minutes et voilà

Ingrédients insert fruits de la passion :

120 gr de purée de fruits de la passion

3 gr de gélatine

30 gr de sucre

Réhydrater la gélatine 10 min dans de l'eau froide.

Faire chauffer au micro-onde 40 gr de purée de fruits de la passion et y incorporer la gélatine e réhydratée et essorée.

Mélanger le tout avec le sucre et le restant de purée passion , et verser dans un

moule de 18 cm de diamètre.

Réserver au congélateur pendant une heure.

Ingrédients mousse fruits de la passion :

30 cl de crème liquide

150+50 gr de purée de fruits de la passion

100 gr de sucre

4 gr de gélatine

Réhydrater la gélatine 10 min dans de l'eau froide.

Faire chauffer au micro-onde 50 gr de purée de fruits de la passion, et y incorporer la gélatine réhydratée et essorée.

Dans un cul de poule, mélanger les 50 gr de purée de passion additionné de gélatine, le sucre et le restant les 150 gr de purée de fruits de la passion.

Monter la crème en chantilly et l'ajouter délicatement à la préparation précédente.

Pour le montage photo de moi.

Mousse crémeux, insert, mousse et biscuits.

La recette dit 4h au congélateur j'ai suivi la recette et franchement plutôt 1 nuit.

Le démoulage j'ai un peu cassé mon gâteau dégouté.

Part contre le goût et hyper bon franchement je recommande cette recette.

Moule de zodio ils sont top, et le spray également.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr