PAS À PAS

RÉALISER UN GLAÇAGE PASSION

MATÉRIEL

- Boite en plastique
- Chinois étamine ou passoire
- Fouet
- Fourchette
- Mixeur plongeant
- Pique en bois
- Russe
- Tamis

INGRÉDIENTS

- QS Fruit de la passion graine
- 130 g Fruit de la passion purée
- 40 g Glucose sirop
- 8 g Jus citron frais
- 255 g Mangue purée
- 160 g Masse gélatine
- 12 g Pectine
- 20 g Sucre inverti
- 40 g Sucre semoule 1
- 80 g Sucre semoule 2

1

Couper les fruits de la passion, les **évider** et passer la pulpe à travers un chinois étamine (ou une passoire) afin de récupérer les pépins. **Réserver** les pépins (qui seront utilisés en étape 3).
En parallèle, mélanger le sucre semoule 1 et la pectine.

2

Dans une russe, chauffer les purées, le sucre semoule 2, le sirop de glucose et le sucre inverti, jusqu'à atteindre la température de 40 °C. Incorporer ensuite le mélange sucre/pectine, mélanger au fouet et porter à ébullition. Puis, ajouter le jus de citron et la masse gélatine. Débarrasser.

3

Verser dans un bol en plastique alimentaire, ajouter les pépins de fruits de la passion et mixer légèrement pour homogénéiser le tout, sans trop broyer les pépins. **Réserver** au froid (4 °C) jusqu'à utilisation.

4

Au moment de l'utilisation, chauffer le glaçage à 40 °C, puis le verser dans un récipient adapté à la taille des entremets à enrober. Planter un pic en bois (brochette) dans l'entremets préalablement surgelé, afin de le manipuler plus facilement.

5

Immerger entièrement l'entremets dans le glaçage pour recouvrir la totalité de la superficie de façon homogène. Prendre soin de soutenir l'entremets avec une fourchette, pour éviter qu'il tombe dans le glaçage.

6

Déposer l'entremets dans l'assiette, sans utiliser les mains. Attendre 2 minutes avant de retirer le pique en bois (si le pique est enlevé trop tôt, l'entremets risque de se soulever en même temp, ce qui salirait l'assiette).

7 Bonus

Tremper les entremets dans le glaçage, puis déposer la base de la sphère sur une toile de cuisson antiadhésive recouverte de noix de coco râpée.

MES NOTES