PAS À PAS

RÉALISER LE MONTAGE SPHÈRE PASSION

MATÉRIEL

- Cuillère
- Emporte-pièce rond
- Fourchette
- Moule silicone
- Pic en bois
- Récipient de trempage

1

À l'aide d'une cuillère, déposer le confit d'ananas dans des moules demi-sphérique de 4 cm de diamètre, tasser légèrement.

2

Couler la gelée de noix de coco à hauteur, puis surgeler les entremets à – 20°C jusqu'à la prise complète. Attention, la gelée doit être utilisée encore chaude (avant qu'elle ne prenne).

3

Détailler des disques de biscuit amande au diamètre supérieur de la sphère (qui est de 4 cm).

4

Dans d'autres moules demi sphériques de 4 cm, verser la crème exotique, puis déposer le biscuit amande en exerçant une pression avec les doigts pour l'insérer.

5

Récupérer les premières demi-sphères congelées et les retourner sur le biscuit amande pour former des sphères complètes. Surgeler à nouveau à – 20 °C (en cellule).

6

Démouler les sphères une fois la prise au froid réalisée.

7

Monter la ganache vanille, la placer dans une poche à douille, puis en **garnir** des moules sphériques. Insérer la sphère ananas-coco dans la ganache et terminer de **garnir** proprement la partie supérieure. Surgeler à nouveau à – 20 °C en cellule de refroidissement rapide.

8

Démouler les sphères passion et les piquer chacune avec une brochette en bois. Chauffer le glaçage à 40 °C et tremper les sphères pour les **glacer**.

9

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.

10

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 temps, ce qui salirait l'assiette).

MES NOTES