

Mogador



Pour environ 12 petits gâteaux individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
250g farine

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

Crèmeux passion :

61g purée passion
61g œufs
44g sucre
72g beurre
11g masse gélatine

*Porter à ébullition la purée de passion
Blanchir les œufs et le sucre
Pasteuriser la crème.
Ajouter le beurre à dans la crème à 45°C et mixer. Couler en moule à insert.*

Ganache montée Jivara :

125g crème	Porter à ébullition la crème avec les sucres.
12g glucose	Verser sur la couverture Jivara.
12g trimoline	Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver
175g couverture Jivara 40%	une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance
300g crème	désirée.
	Utiliser directement.

Glaçage orange :

125g eau	Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
300g sucre	Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
187g glucose	Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile
250g crème	d'olive, mixer.
93g poudre de lait	Ajouter le colorant de votre choix.
88g masse gélatine	Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
125g glaçage neutre	Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.
75g huile d'olive	
Qs. colorant orange	

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.
Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «finger» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crèmeux passion.

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage orange.

Déposer les entremets sur les fonds cuits. Et déposer une découpe de pâte sucrée sur le dessus des fingers.

Pocher le reste de la ganache montée en «vagues» sur la pâte sucrée à l'aide d'une petite douille à St Honoré, décorer avec des points de glaçage neutre orange, des grains de fruits de la passion et des points de feuille d'or.

