



# Bavaois fruit de la passion vanille



## *Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Moule génoise 18 cm : FM 449  
Maryse : MA 113724  
Cul de Poule : MA 703025  
Fouet : MA 111029  
Saupoudreuse : MA 8  
Pichet verseur : MA 7  
Support cul de poule : MA 703018  
1 grille à gâteaux : MA 25  
Cercle 22 cm

## *Ingrédients :*

### Crèmeux vanille

84 g de lait entier  
196 g de crème liquide à 35% (ou fleurette)  
1 gousse de vanille  
70 g de jaune d'œufs  
42 g de sucre semoule  
3 feuilles de gélatine or

### Dacquoise Passion Vanille

90 g de sucre semoule (1)  
90 g de poudre d'amande  
25 g de farine  
100 g de blanc d'œufs  
45 g de purée de passion (\*)  
25 g de sucre semoule (2)  
1 CS de sucre glace  
1 cc rase de vanille en poudre (\*)

.../...

## *Recette*

### Crèmeux vanille

Dans une casserole verser le lait, la crème liquide et la vanille grattée et porter à ébullition. Pendant ce temps blanchir les jaunes avec le sucre. Versez la préparation chaude sur les jaunes tout en fouettant et remettre sur le feu. Faire cuire, sans cesser de remuer, le mélange à 85°. Puis passer au chinois (conserver la gousse de vanille pour la décoration), ajouter la gélatine hydratée et mixer. Verser la préparation à l'intérieur d'un cercle de 18 cm et congeler.

### Dacquoise Passion Vanille

Préchauffer le four à 180°

Tamiser ensemble les poudres sucre (1) poudre d'amandes, farine et vanille. Monter les blancs avec une pincée de sucre semoule (2) Serrer avec le reste de sucre (2).

Lorsque les blancs sont montés, verser les poudres et mélanger délicatement à la maryse et ajouter la purée de passion Mélanger de nouveau délicatement.

Pocher 1 cercle de 22 cm de diamètre. Saupoudrer de sucre glace 2 fois. Enfourner environ 15 minutes à 180°. Laissez refroidir et ôter du cercle.

### Bavaoise passion

Porter à ébullition le lait, l'eau dans une casserole pendant ce temps blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Lorsque le mélange bout, verser environ la moitié sur le mélange œuf sucre tout en remuant vivement, puis verser le mélange sur le lait restant dans la casserole. Remettre sur le feu et cuire à 84°. Puis hors du feu ajouter la gélatine, verser sur la purée de passion et mélanger. Montez la crème en crème fouettée pas trop ferme. Prélever environ 2 CS de cette crème et mélanger à l'appareil passion, puis verser celui-ci dans le reste de la crème montée, mélanger délicatement à la maryse.

### Montage

Dans le cercle de 22 cm (nettoyé) verser la bavaoise passion. Déposer le cercle de crèmeux vanille au centre, puis la dacquoise en appuyant légèrement afin que la bavaoise passion atteigne la même hauteur sur les bords que la dacquoise. Laisser prendre au congélateur environ 5 h (de préférence toute une nuit).



### Bavaroise fruit de la passion

150 g de lait entier  
120 g de sucre semoule  
120 g de jaunes d'œufs  
225 g de purée de fruit passion (\*)  
6 feuilles de gélatine  
60 g d'eau  
300 g de crème liquide à 35% (ou fleurette)

### Glaçage

Faire tremper la gélatine dans de l'eau.  
Faire chauffer l'eau, les purées et 15 g de sucre. Mélanger les 15 g de sucre restant avec la pectine au mélange chaud et faire bouillir. Sortir du feu et ajouter la gélatine essorée.

Réserver et laisser refroidir jusqu'à environ 35°.

Décoration voir photo.

### Glaçage à la purée de fruits

70 g de purée de mangue  
70 g de purée de passion  
35 g de sucre semoule  
4 g de pectine NH  
60 g d'eau  
16 g de gélatine en feuille

### Décoration (facultatif)

1 fruit de la passion  
Feuille d'argent (\*)  
Gousse de vanille nettoyée

(\*) Vous pouvez trouver ces produits sur le site gourmandises : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/default.aspx> .N'oubliez pas de saisir mon code CHA12429 lors de votre identification.

Vous pouvez faire un glaçage miroir cependant celui-ci est beaucoup plus sucré que le glaçage aux fruits mais il sera plus opaque et plus brillant.

### Glaçage miroir (à faire la veille)

Ingrédients : 75 g d'eau, 11 g de gélatine, 150 g de sucre, 150 g de glucose, 150 g de chocolat blanc ivoire, 100 g de lait concentré sucré, colorants poudre orange et jaune 1 pointe de couteau chacun, 2 g d'oxyde de titane (facultatif).

Dans une casserole, faire chauffer, l'eau le sucre et le glucose, à ébullition, retirer du feu et ajouter la gélatine réhydratée et essorée. Puis verser sur le chocolat blanc, mixer. Ajouter le lait concentré sucré et le colorant. Mixer le tout, réserver au frais jusqu'au lendemain. Le jour J chauffer le glaçage à 35° et napper l'entremet congelé déposé au préalable sur une grille à gâteaux.



*Pascale Phazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

**Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan**

**☎ : 06.76.52.15.65**

