

## **CARRE PASSION**

Recette pour 1 cadre de 5 cm de haut et 37 cm x 28.5 cm

**COMPOSITION:** DACQUOISE COCO – CREME A LA VANILLE BOURBON – COULIS DE PASSION

### **DACQUOISE COCO**

120 g de poudre d'amande  
300 g de noix de coco râpée grillée blonde  
420 g de sucre glace  
90 g de farine  
450 g de blancs d'œufs  
150 g de sucre vergeoise brune  
30 g de noix de coco râpé

**Poids total** : 1560 g

Mixer la poudre d'amande, la noix de coco râpée, le sucre glace et la farine. Au fouet au batteur, faire monter et meringuer les blancs d'œufs avec le sucre vergeoise brune, incorporer délicatement le mélange des produits secs préalablement mixés.

Etaler le biscuit dans un cadre à biscuit de 1 cm de haut, parsemé des 30 g de noix de coco râpé et de sucre glace. Cuire au four ventilé à 180°C, pendant 15 minutes, buée ouverte.

### **ABRICOTS POELES**

250 g d'abricots  
50 g de sucre semoule  
50 g de beurre

**Poids total** : 350g

Couper les abricots en cubes, dans une poêle, les cuire avec le sucre semoule et le beurre.

### **COULIS PASSION**

550 g de pulpe passion  
550 g de pulpe d'abricot  
290 g de sucre semoule  
60 g de fécule  
20 g de gélatine feuilles

**Poids total** : 1550 g avec gélatine réhydratée

Dans une casserole, chauffer les pulpes à 40°C. Ajouter le sucre semoule et la fécule et porter à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée.

## CREME A LA VANILLE BOURBON

670 g de lait entier  
1 gousse de vanille  
100 g de sucre semoule  
70 g de sucre vanillé  
130 g de jaunes d'œufs  
60 g de poudre à crème  
8 g de gélatine feuilles  
500 g de crème fouettée

Poids total : 1600 g avec gélatine réhydratée

Réaliser une crème pâtissière, porter le lait et la gousse de vanille fendue et grattée à ébullition, ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule, sucre vanillé, poudre à crème, porter le tout à ébullition.

Refroidir rapidement, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée et la crème fouettée ;

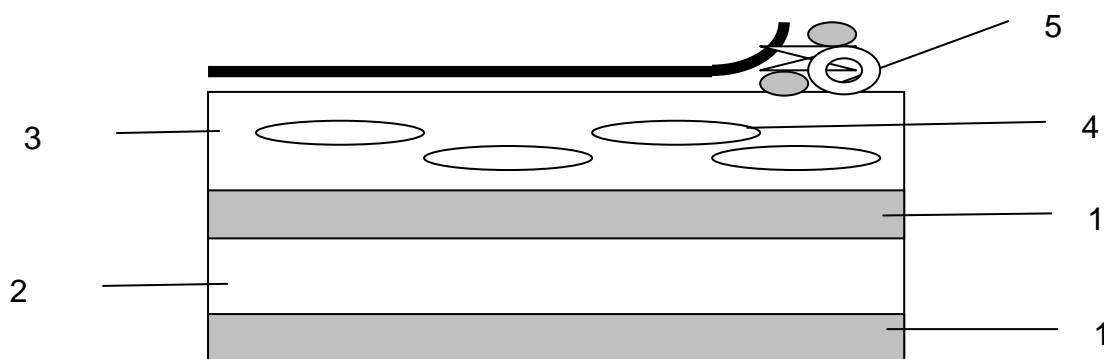
### MONTAGE

Montage à l'envers. Dans un cadre de 5 cm de haut de 37 cm x 28.5 cm, posé sur papier guitare et sanglé, répartir les abricots poêlés et couler le coulis passion dessus. Congeler et poser un fond de dacquoise coco, la crème vanille et le deuxième fond de dacquoise coco.

### DECORS ET FINITIONS

Glacer le cadre au glaçage neutre. Couper 4 entremets de 14 cm x 14 cm. Et 8 petits gâteaux de 3.5 cm x 8.5 cm

Décorer les petits gâteaux avec des abaisses chocolat blanc (sur flocon or) de formes rectangles de 3.5 cm x 6.5 cm. Décorer les entremets avec des abaisses de chocolat blanc (sur flocon or) de formes carrées de 10 cm x 10 cm courbées sur un angle. Poser quelques fruits frais.



1 :Dacquoise coco  
2 :Crème à la vanille bourbon  
3 :Coulis passion  
4 :Abricots poêlés  
5 :Décor de chocolat et de fruits frais



*CARRÉ  
PASSION*