

LE CRÉMEUX FRUITS DE LA PASSION DE JOSSELIN RIMBOD

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-passion/>

Un crémeux fruit de la passion, intense et parfaitement exotique...

Chef : Josselin Rimbod

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 400 g (Poids utile) Pour un cercle de 20 cm de diamètre ou un carré de 18 cm x 18 cm

*Crème Anglaise aux Fruits

100 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 10 Centilitres/100 Millilitres

104 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

104 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

104 grammes de Beurre

Pour 784 g (Poids utile) Pour un cercle de 28 cm de diamètre ou un carré de 25 cm x 25 cm

*Crème Anglaise aux Fruits

195,9 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 19,59 Centilitres/195,9 Millilitres

203,8 grammes d'Oeufs ou 4 Oeufs

203,8 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

11,7 grammes de Gélatine ou 4,6 Feuilles de Gélatine

203,8 grammes de Beurre

Pour 576 g (Poids utile) Pour un cercle de 24 cm de diamètre ou un carré de 21 cm x 21 cm

*Crème Anglaise aux Fruits

144 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 14,4 Centilitres/144 Millilitres

149,7 grammes d'Oeufs ou 2,9 Oeufs

149,7 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

8,6 grammes de Gélatine ou 3,4 Feuilles de Gélatine

LE CRÉMEUX FRUITS DE LA PASSION DE JOSSELIN RIMBOD

149,7 grammes de Beurre

Pour 324 g (Poids utile) Pour un cercle de 18 cm de diamètre ou un carré de 16 cm x 16 cm

*Crème Anglaise aux Fruits

81 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 8,1 Centilitres/81 Millilitres

84,2 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs

84,2 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

4,8 grammes de Gélatine ou 1,9 Feuilles de Gélatine

84,2 grammes de Beurre

Pour 256 g (Poids utile) Pour un cercle de 16 cm de diamètre ou un carré de 14 cm x 14 cm

*Crème Anglaise aux Fruits

64 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 6,4 Centilitres/64 Millilitres

66,5 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

66,5 grammes de Sucre

*Agents solidifiants

3,8 grammes de Gélatine ou 1,5 Feuilles de Gélatine

66,5 grammes de Beurre

Instructions

On commence par hydrater la la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau froide (avec des glaçons)

1. On met la Pulpe de Fruit de la Passion (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) dans une casserole qu'on fait chauffer à feu doux. Ne pas faire bouillir ! Sinon les oeufs cuiraient en omelette dès que l'on les ajouterait...

2. On bat les Oeufs (104 g ou 2 Oeufs) et le Sucre (104 g)...

3. ...qu'on ajoute dans la casserole, à feu doux

Fouetter avec un fouet à main aussitôt, en bien raclant le fond et les bords, pour éviter de coaguler les oeufs, et on fouette quelques minutes jusqu'à ce que le liquide épaisse

Lorsque le liquide a épaissi, retirer du feu

4. Transférer dans un autre récipient (pour arrêter la cuisson)

5. Ajouter la Gélatine (6 g ou 2,4 Feuilles de Gélatine) ramollie

6. Puis on remue jusqu'à ce que la Gélatine aie fondu

7. On ajoute ensuite le Beurre (104 g), directement sorti du congélateur, et on remue afin de faire fondre.

Il faut mixer ("lisser" ;) le crémeux exotique au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), ou avec un robot à lame ('robot coupe')

LE CRÉMEUX FRUITS DE LA PASSION DE JOSSELIN RIMBOD

Le moule

On verse le crémeux encore chaud, dans le moule posé sur une plaque, puis on tape la plaque sur le plan de travail afin de chasser les bulles d'air...

Refroidissement

Puis on place la plaque avec le moule :

Pour un insert:

- au congélateur pendant minimum 4 heures afin de figer, puis à placer dans votre mousse (dans le cas d'un enremets), puis amener à température au réfrigérateur pendant 4 heures

Pour garnir d'autres desserts:

- Refroidir puis garnir votre dessert (des choux par exemple), et placer au frais pour refroidir