

# Dôme bi-goût cassis passion

Temps de préparation : 7 min  
Temps de cuisson: 3 min

## GLAÇAGE MIROIR VIOLET (1)

### INGRÉDIENTS

Pour le glaçage miroir violet (à faire la veille)

- 6 g de gélatine en feuilles
- 40 g d'eau
- 100 g de sucre en poudre fin
- 100 g de sucre inverti ou sirop de glucose
- 60 g de lait concentré sucré
- 1 pincée(s) de colorant alimentaire en poudre violet

### PRÉPARATION

À FAIRE LA VEILLE

POUR LE GLAÇAGE MIROIR VIOLET

Réhydrater la gélatine\*\* dans l'eau froide 5 minutes dans le pichet à bec verseur.

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 102°C, 3 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur).

Contrôler avec un thermomètre infrarouge.

(Il faudra peut être ajuster le temps selon température des ingrédients).




Verser le chocolat, mélanger 1 minute - vitesse 3.

Ajouter le lait concentré, le colorant et la gélatine réhydratée et pressée.

Mélanger 1 minute - vitesse 3.

Lisser le tout en mixant 2 minutes - vitesse 5.

Réserver au réfrigérateur dans un récipient allant au micro- ondes, le filmer.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Sucre, sirop de glucose, eau	<b>3 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Chocolat	<b>1 min</b>		<b>3</b>	
	Lait concentré, colorant, gélatine	<b>1 min</b>		<b>3</b>	
		<b>2 min</b>		<b>5</b>	



©2017 PHOTO CACHOU66

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)

# Dôme bi-goût cassis passion

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson: 12 min

## GÉNOISE VIOLETTE (2)

### INGRÉDIENTS

Pour la génoise Violette

- 2 œufs
- 1 pincée(s) de colorant alimentaire en poudre violet
- 50 g de sucre en poudre fin
- 50 g de farine T45

### PRÉPARATION

À FAIRE LA VEILLE

POUR LA GÉNOISE VIOLETTE

Préchauffer le four à 200-210°C.

Placer le moule à génoise sur la plaque alu perforée.

Placer le fouet sur les lames, verser les œufs, le sucre et le colorant.

Fouetter 5 minutes - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur)

Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)







Ajouter la farine (en évitant le fouet) et mélanger 20 secondes - vitesse 3.

Verser dans le moule à génoise 18 cm.

Cuire à 200-210°C pendant 7 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Œufs, sucre, colorant	5 min	40°C	5	
	Refroidissement	2 min		5	
	Farine	20 sec		3	

# Dôme bi-goût cassis passion

Temps de préparation : 10 min

## BAVAROISE CASSIS (SANS ROBOT)(3)

### INGRÉDIENTS

Pour la bavaroise Cassis (sans robot)

- 5 g de gélatine en feuilles
- 150 g de purée de cassis
- 200 g de crème liquide entière

### POUR LA BAVAROISE CASSIS (SANS ROBOT)

Réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.

Faire chauffer 50 g de purée au micro-ondes, essorer la gélatine et la diluer dans ce liquide chaud. Ajouter le reste de purée froide sur le mélange purée et gélatine.

Réserver.

Monter la crème au batteur dans le pichet à bec verseur.

Verser la crème fouettée en 2 fois sur la purée + gélatine en mélangeant délicatement à la spatule.

Verser dans le moule demi-sphère.

Placer au frais le temps de faire la bavaroise Passion.



# Dôme bi-goût cassis passion

Temps de préparation : 10 min  
Temps de congélation : 10h00

## BAVAROISE PASSION (SANS ROBOT)(4)

### INGRÉDIENTS

Pour la bavaroise Passion (sans robot)

- 5 g de gélatine en feuilles
- 150 g de purée de fruit de la passion
- 200 g de crème liquide entière

### POUR LA BAVAROISE PASSION (SANS ROBOT)

Réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.

Faire chauffer 50 g de purée au micro-ondes, essorer la gélatine et la diluer dans ce liquide chaud. Ajouter le reste de purée froide sur le mélange purée et gélatine. Réserver.

Monter la crème au batteur dans le pichet à bec verseur.

Verser la crème fouettée en 2 fois sur la purée + gélatine en mélangeant délicatement à la spatule.

Verser la bavaroise à la passion sur la bavaroise au cassis.

Détailler le biscuit un peu plus petit que le moule s'il touche les bords.

Placer sur la bavaroise à la passion et enfoncer délicatement.

Elle remonte légèrement sur les côtés de la génoise.

Filmer et placer au congélateur jusqu'au lendemain ou au moins 8h00 à 10h00.



# Dôme bi-goût cassis passion

Temps de préparation : 5 min

## FINITION (5)

LE LENDEMAIN

POUR LA FINITION

Réchauffer le glaçage au micro-ondes en ne dépassant pas 35°C.

(plus rapide que le bain marie au i-Cook'in)

Sortir l'entremets, démouler et placer sur la grille à pâtisserie placée sur un récipient creux.

Verser le glaçage miroir immédiatement, laisser égoutter.

Placer l'entremets au réfrigérateur jusqu'au service et au moins 6h00 avant.

Décorer juste avant de le servir.

J'ai tout simplement réalisé des fleurs en pâte à sucre la veille à l'aide de découpoirs spéciaux PAS et pâte à sucre blanche que je colore moi même avec les colorants alimentaires en poudre.

Je les ai ensuite posées sur le dôme et en bas j'ai mis des perles de sucre argentée.

