

Entre eux Deux Passion Choco

Écrit par Hélène
Jeudi, 10 Octobre 2013 10:31 -

Une recette coup de cœur, testée et approuvée !



*20 mn de préparation
15 mn dans le four Th 7 ou 210 °C,
2 mn 30 à 360 watts
1 h minimum au réfrigérateur*

Ingrédients :

Biscuit au cacao

- 80 ml de farine
- 60 ml de cacao amer en poudre
- 3 œufs entiers
- 3 œufs jaunes et blancs séparés
- 110 ml de sucre
- 45 ml de sucre roux

Crème passion chocolat

- 250 ml de crème entière liquide
- 50 ml de sucre glace
- 100 g de chocolat noir
- 1 jus de citron vert
- 4 fruits de la passion
- 2 poires
- 5 ml d'huile

Préparation :

Entre eux Deux Passion Choco

Écrit par Hélène

Jeudi, 10 Octobre 2013 10:31 -

1. Préchauffez le four, Th 7 ou 210°C.
2. Mixez finement au TurboTup, la farine et la poudre de cacao.
3. Dans le Bol batteur 3 l, blanchissez au Fouet plat métallique, les œufs entiers, les jaunes et le sucre. Le mélange doit doubler de volume.
4. Dans le Speedy Chef, montez les blancs d'œufs en neige et finissez en ajoutant le sucre roux. Incorporez-les délicatement avec la Spatule silicone au mélange du Bol batteur, puis ajoutez en pluie le contenu du TurboTup en mélangeant délicatement.
5. Sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la grille froide du four, étalez l'appareil en un rectangle de minimum 22 x 31 cm à l'aide de la Spatule silicone longue et faites cuire 15 mn dans le four. Sortez du four et laissez refroidir avant de découper 12 rectangles à l'aide de la Base du Press Déco.
6. Fouettez en chantilly la crème liquide très froide dans le Speedy Chef propre et finissez en ajoutant le sucre glace.
7. Faites fondre le chocolat en morceaux dans le Pichet MicroCook 1 l, 2 mn 30 à 360 watts et laissez reposer 1 mn avant de mélanger à la Spatule silicone.
8. Versez le chocolat dans le Bol batteur 3 l propre, ajoutez le jus de citron vert, la pulpe des fruits de la passion et les poires épluchées, épépinées et coupées en dés, mélangez puis incorporez délicatement la chantilly.
9. Huilez légèrement les EmpilOdéco rectangulaires avec le Pinceau silicone Pro, remplissez-les avec un biscuit, une couche de mousse, un 2ème biscuit et appuyez légèrement à l'aide du Poussoir du Press Déco. Fermez et mettez au réfrigérateur 1 h minimum.

Tirée du livre Le livre "Chocolat & Gourmandises" Collection Savoir-Faire™ Tupperware : 10 €