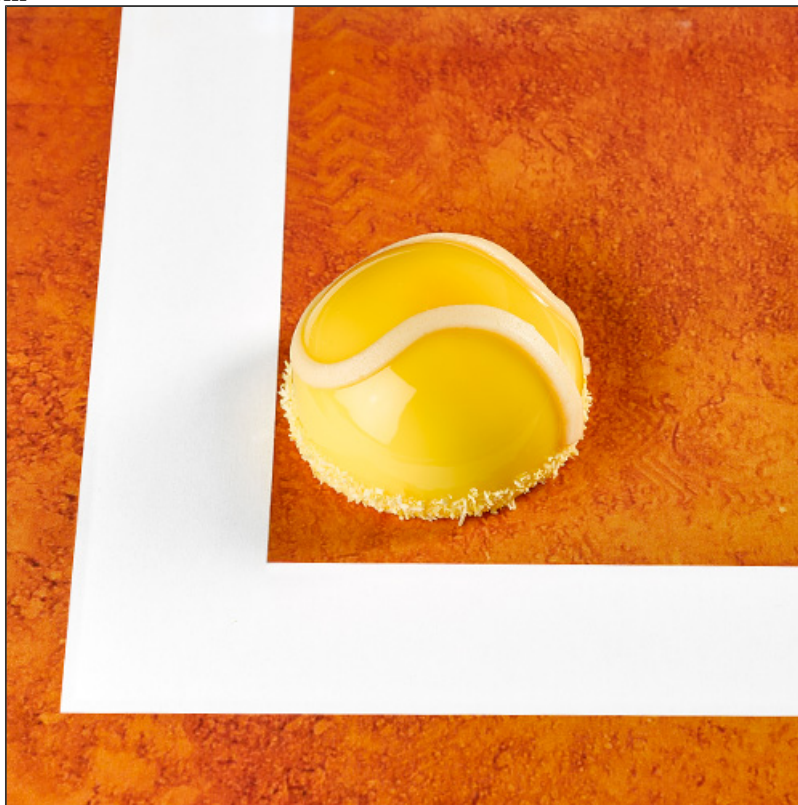


Entremets Façon « Roland Garros »
Pour 24 dômes de 8 cm



1. **BISCUIT DE SAVOIE (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)**

400 g de Gâteau de Savoie ancel
200 ml de crème liquide à 35%MG
150 g d'œufs

Battre tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 10 min à 200°C en four ventilé.

2. **CROUSTILLANT MANGUE PASSION**

400 g de Fourrage Croquant Mangue Passion

Chauffer le fourrage croquant au micro-ondes quelques secondes pour le rendre plus souple puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer jusqu'à durcissement complet puis découper 24 disques avec un emporte-pièce de 5 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. **INSERT FRUIT DE LA PASSION**

480 g de Garniture Passion ancel

4. **BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON**

150 g de Bavarois Alaska-express Neutre ancel

225 g d'eau tempérée

40 g d'Extrait de Vanille Bourbon Sébalcé

750 g de crème fouettée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'extrait de vanille puis incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

5. **GLAÇAGE MIROIR JAUNE**

500 g de Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud jaune à environ 45°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler 24 fonds de biscuit de Savoie de 6 cm de Ø puis y déposer les disques de croustillant mangue passion. Réserver au réfrigérateur. Remplir les moules de bavaroise à la vanille Bourbon aux $\frac{3}{4}$ puis les chemiser. A la poche, déposer 20 g de garniture passion dans chaque dôme. Couvrir avec les fonds de biscuit de Savoie, côté croustillant mangue passion vers l'intérieur. Surgeler puis démouler. Glacer les dômes avec le glaçage jaune à 30°C. Masquer les bords de coco râpée colorée en jaune puis déposer des bandelettes de Pâte d'amande 23% ancel pour donner l'aspect d'une balle de tennis.