

## Dôme bi-goût cassis passion

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	2 h
Repos :	12 h
Cuisson :	15 min
Froid :	10 h
Coût :	1
Difficulté :	3
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

## 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 de sucre inverti ou sirop de glucose 60 g de lait concentré sucré  
1 pincée(s) de colorant alimentaire en poudre violet la gélatine réhydratée et pressée \*\*

## Pour la génoise Violette

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

## 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 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 finition (le lendemain)

des décors en pâte à sucre des perles argentées

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LE GLAÇAGE MIROIR VIOLET (À FAIRE LA VEILLE)</b>					
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.					

## POUR LA GÉNOISE VIOLETTE

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Préchauffer le four à 200-210°C. Placer le moule à génoise 18 cm 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)		5 min	40 °C	5	
Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5, (sans verre doseur)		2 min		5	
Ajouter la farine (en évitant le fouet) et mélanger 20 secondes - vitesse 3.		20 sec		3	
Verser dans le moule à génoise 18 cm. Cuire à 200-210°C pendant 7 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.				0	
<b>POUR LA BAVAROISE CASSIS (SANS ROBOT)</b>					
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.				0	
<b>POUR LA BAVAROISE PASSION (SANS ROBOT)</b>					
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.				0	
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.				0	
<b>POUR LA FINITION (LE LENDEMAIN)</b>					
Réchauffer le glaçage au micro-ondes en dépassant pas 35°C. Sortir l'entremets, 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.				0	
Décorer juste avant de le servir. J'ai tout simplement réalisé des fleurs en pâte à sucre la veille.				0	