

# Entremet fruit de la passion



LÉONCE BLANC PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION



Bac  
surgelé  
1 kg






## Base

Miettes crues de *Digestive* au chocolat  
[biscuit anglais] 200 g  
Beurre sans lactose 100 g

Faire **FONDRE** le beurre et **AJOUTER** les miettes de biscuit anglais. Bien **MELANGER** et **APPLIQUER** uniformément dans un cercle à gâteau de 22 cm. **LAISSER** refroidir au réfrigérateur.

## Mousse fruit de la passion

 Purée fruit de la passion **Léonce Blanc** 235 g  
Fond Royal 160 g  
Crème sans lactose 700 g

**MELANGER** le Fond Royal avec la purée de passion à 20°C avec un fouet. **AJOUTER** doucement la crème fouettée et verser sur la base et **LISSER**. Laisser **REFROIDIR** au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et mettre le gâteau au congélateur ensuite.

## Glaçage

Garniture passion 250 g

**APPLIQUER** la garniture passion sur le gâteau glacé uniformément et **RETIRER** le gâteau du cercle à pâtisserie. **DÉCORER** le gâteau.

