

# CRÈME LÉGÈRE AUX FRUITS TROPICAUX

Recette de pâtisserie / par Ollivier Christien



## 1. Ingrédients

## Ingredients

Purée de fruit sucrée  
surgelée : Fruits  
tropicaux - 1000 g

Jaune d'oeuf - 180 g

Oeuf - 50 g

Sucre semoule - 150 g

Poudre à crème - 80 g

Beurre - 100 g

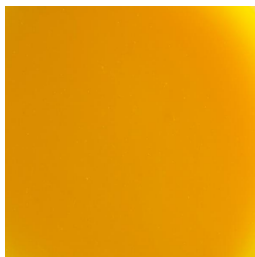
Gélatine - 6 g

Crème montée - 350 g

Farine T55 - 20 g

Réaliser une crème pâtissière avec la purée de fruits, les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre, la poudre à crème et la farine. A chaud, ajouter le beurre en dés et l'incorporer à la spatule. Laisser refroidir. Monter la crème lisse. Ajouter la gélatine fondue puis incorporer la crème montée.

## Dans cette étape



Purée de fruit  
sucrée surgelée :  
Fruits tropicaux

Purées de fruits  
surgelées