



Saveur d'automne choco-poire

Difficulté : 



I - Mousse au chocolat

- 150g de chocolat noir 50% min ; 275g de crème fleurette froide ; 20g sucre semoule
 - 7g d'eau ; 2 jaunes d'œufs (**garder les blancs pour la dacquoise**)
1. faire fondre le chocolat au bain marie (obtenir un chocolat lisse)
 2. Mettre un bol et les batteurs au congélateur quelques minutes.
 3. Puis monter la crème fleurette au fouet. Réserver au frais.
 4. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole pour faire un sirop. Retirer à la 1ère ébullition.
 5. Verser les jaunes d'œufs dans un grand cul de poule. Fouetter pour les casser.
 6. Verser progressivement le sirop sur les jaunes d'œufs en remuant avec un fouet énergiquement (faire attention à ne pas cuire les jaunes)
 7. Ajouter le chocolat fondu en fouettant énergiquement.
 8. Sortir la crème. Mettre une grosse cuillère de crème dans le mélange de chocolat et détendre au fouet.
 9. Ajouter progressivement toute la crème au mélange toujours en fouettant énergiquement.
 10. Mettre la mousse dans une poche à douille.



II - La Dacquoise amande

- 3 blancs d'œufs (**garder les jaunes pour la mousse poire**)
- 67 g de sucre semoule
- 25 g de sucre semoule ; 60 g de poudre d'amandes torréfiées + 20g de poudre de noisettes ; 25 g de farine ; 1,5 g de levure chimique ; 3 g de fécule de pomme de terre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Monter les blancs d'œufs au batteur, et les serrer avec les 67g de sucre semoule.
3. Tamiser ensemble le reste des poudres, et les ajouter aux blancs en mélangeant délicatement à l'aide d'une Maryse.
4. Mettre dans une poche à douille.
5. Etaler l'appareil sur une plaque recouverte de papier sulfurisé dans un cercle beurré de 16 cm de diamètre.
6. Enfourner pendant 20 min environ.
7. A la sortie du four, laisser le biscuit refroidir sur une grille.
8. Une fois refroidi, décercler le biscuit et réserver pour le montage

III -Le Sablé amande

- 55g de beurre pommade ; 1,5g de sel fin ; 55g sucre cristal ; 13g d'œufs
- 55g de farine ; 55g de poudre d'amandes torréfiées ; 3g de levure chimique

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans la cuve d'un batteur, mélanger le beurre pommade, le sel, le sucre, les œufs et enfin les poudres.
3. Faire une boule de pâte. Réserver au réfrigérateur 30 min.
4. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ.
5. Cuire sur une feuille en silicone type silpat ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 15 minutes (en fonction de votre four)



IV - Le Croustillant

- 200 g de sablé amande broyé ; 50g de brisures de crêpe dentelle
- 50 g de beurre fondu ; 37g de beurre de cacao

1. Broyer le sablé amande.
2. Dans la cuve d'un batteur, mélanger le sablé amande broyé et la brisure de crêpe dentelle.
3. Ajouter les beurres fondus et mélanger. Bien enrober de gras.
4. Etaler le croustillant entre deux feuilles de papier guitare ou sulfurisé sur 3-5mm d'épaisseur.
5. Réserver au réfrigérateur 30 min.
6. Une fois durcie, détailler un cercle de 16 cm de diamètre.

Montage : Dans le cercle de 16cm de diamètre : Mettre en fond le croustillant puis déposer une couche de mousse au chocolat et pour finir le cercle de dacquoise amande. Mettre au congélateur 1H minimum ou toute une nuit.

V - Poires au sirop

- 4 grosses Poires (Comice ou Passe crassane) = 800g de fruits
- 1L d'eau ; 250g sucre semoule ; zeste d'un citron ; 1 gousse de vanille ; mélange 4 épices

1. Fendre en 2 la gousse de vanille. Gratter les graines.
2. Porter à ébullition : l'eau, le sucre, le zeste de citron, la gousse de vanille et les graines, le mélange de 4 épices.
3. Après ébullition, laisser frémir 15min pour réduire le sirop.
4. Peler les poires, les couper en 2 et retirer le cœur.
5. Ajouter les poires au sirop et laissez cuire à couvert à petite ébullition 10-15 min. (Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau)
6. Laisser refroidir dans le jus puis égoutter.
7. Réserver 320g de poire pour la réalisation de la mousse de poire, 230g pour la purée de poires et détailler le reste en morceaux de taille moyenne.



VI - Gelée de poires

- 230g de purée de poires chaudes ; 2 feuilles de gélatine
1. Mixer 230g de poires pour obtenir une purée.
 2. Réhydrater la gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 min puis bien essorer.
 3. Dans la purée de poires chaudes ajouter la gélatine et mélanger.

Montage : Couler sur la dacquoise la gelée de poires et rajouter les morceaux de poires. Mettre au congélateur 30 min minimum.

VII - Mousse de poire

- 4 feuilles de gélatine ; 4 jaunes d'œufs ; 120g sucre semoule ; 160g de lait entier ; 320g de poires pochées mixées ; 240g de crème fleurette ; 5 gouttes de colorant jaune (facultatif)
1. Mettre dans l'eau froide les feuilles de gélatine pendant 10 min.
 2. Mélanger ensemble les 4 jaunes d'œufs et les 120g de sucre
 3. Mettre dans une casserole le mélange et le lait.
 4. Porter le tout à 84°C en remuant vivement avec un fouet. (comme une crème anglaise)
 5. En fin de cuisson et hors du feu ajouter la gélatine essorée.
 6. Verser le tout sur la purée de poires, ajouter le colorant et mélanger.
 7. Refroidir rapidement la préparation en trempant le fond de la casserole dans de l'eau glacée.
 8. Quand la température atteint 40°C mélanger à nouveau au fouet. Réserver.
 9. Mettre un récipient et les batteurs au congélateur quelques minutes.
 10. Monter la crème fleurette en crème.
 11. Incorporer délicatement à la maryse la crème montée à la purée de poires.
 12. Transvaser dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir.



Montage : Finir le montage en déposant une couche de mousse poire. Mettre au congélateur minimum 4H ou toute une nuit.

VIII - Glaçage chocolat

- 3,5 feuilles de gélatine ; 206g sucre ; 74g d'eau ; 140g de crème entière liquide ; 70g de poudre de cacao
1. Mettre dans l'eau froide les feuilles de gélatine pendant 10 min.
 2. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition puis couper le feu.
 3. Mettre la crème dans une casserole jusqu'à ébullition puis couper le feu.
 4. Hors du feu, mettre la poudre de cacao dans le sirop. Mélanger au fouet.
 5. Ajouter au sirop la crème chaude progressivement toujours au fouet.
 6. Egoutter la gélatine et l'ajouter à la base. Mélanger en fouettant.
 7. Mettre dans un récipient et utiliser de suite (*ou filmer au contact et réserver au frais **)

Dépose du glaçage chocolat

Mettre une grille sur un lèche frite ou autre. Mettre le biscuit sur une grille. Verser le glaçage sur l'entremet en partant du centre du dessert. Repartir sur toute la surface et lisser avec une spatule. Laisser s'égoutter quelques minutes. Dès que le chocolat est figé le mettre sur une cartonnnette ou une assiette de présentation.

Décorer le dessus de l'entremet si vous le souhaitez.

Conservez au frais ou à température ambiante pour le faire décongeler puis dégustez.

*Dans le cas où vous réservez le glaçage au frais : Le mettre à fondre au bain marie pour qu'il soit bien liquide avant utilisation.