

LINGOT CHOCOLATÉ ET POIRES AU CAMEL

DENRÉES UTILISÉES	QU.	UNITÉ	PRIX	TOTAL	TECHNIQUE DE RÉALISATION
BISCUIT AMANDE :					<p>- Confectionner le biscuit amande : Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande, puis ajouter l'œuf. Monter le blanc avec le sucre. Incorporer au mélange. Etaler en cadre et cuire à 220°C pendant 8 minutes environ.</p> <p>- Confectionner les poires au caramel épice : Cuire le sucre au caramel (à sec). Décuire avec un peu de jus de poires, ajouter les épices et les poires taillées en brunoise.</p> <p>- Réaliser la mousse poire-caramel : Mixer les poires et cuire comme un crème anglaise avec le jaune et le sucre. Incorporer ensuite la gélatine ramollie dans 5 fois son poids en eau, mixer et chinoiser. Refroidir à 30°C et incorporer à la crème fouettée mélangée à l'alcool de poire. Monter à l'envers dans un cadre inox filmé. Parsemer la mousse de dés de poires caramélisées. Passer au grand froid.</p> <p>- Réaliser la mousse choco-caramel : Préparer le sirop à 30° Baumé. Verser bouillant sur les jaunes. Incorporer les chocolats fondus à la crème fouettée, puis ajouter la pâte à bombe. Garnir le cadre de mousse.</p> <p>- Réaliser le croque noisette pétillant : Mélanger la pâte de noisette avec le giandujas fondu. Incorporer le pailleté feuilletine et le kipetti. Etaler sur le biscuit amande, faire durcir et obturer le cadre d'entremets.</p> <p>- Confectionner le sorbet poire caramel : Faire bouillir le jus de poire, le glucose atomisé et le sucre. Ajouter la purée de poire au caramel, puis l'alcool après refroidissement. Régler à 31° brix au réfractomètre. Turbiner et mouler dans des moules en forme de poires (ou bouler).</p> <p>- Réaliser les éléments de finition : *Glaçage cacao : porter à ébullition l'eau, le sucre et la crème. Ajouter le cacao en poudre, puis la gélatine sans trop incorporer d'air. Filmer au contact et réserver. Glacer à 35°C. *Dentelles passion : Faire fondre partiellement le beurre, ajouter le sucre glace, puis la passion et la farine. Bien mélanger et incorporer les amandes. Etaler sur silpat et cuire ± 10 minutes à 180°C. Découper en rectangle après cuisson. *Sauce caramel : Cuire le sucre au caramel (à sec), décuire avec le jus de poires au caramel et ajouter la crème. Mettre à refroidir en pot à coulis et dresser en gouttes sur assiettes. *Décors dorés : Diluer un peu de poudre d'or dans de l'huile de noisette, tracer un trait verticalement sur le haut de l'assiette. Déposer ensuite quelques pépites d'or. * Velours chocolaté : Fondre le beurre de cacao, ajouter le chocolat blanc, colorer en jaune et vert et réserver dans un pistoler à chocolat. Démouler les poires glacées et pistoleter.</p> <p>- Dresser sur assiettes : Découper l'entremets en dix parts égales, puis glacer. Décorer harmonieusement avec les dentelles et décorer de feuille d'or. Déposer la glace sur un palet de poires caramélisées et orner de chocolat de couverture tempéré en forme de poire stylisée.</p>
œuf entier (1)	50	g			
sucre glace	25	g			
poudre d'amande	40	g			
blanc d'œuf (1)	35	g			
sucre semoule	10	g			
POIRES AU CAMEL EPICE :					
poires au caramel	250	g			
sucre semoule	150	g			
4 épices, vanille, bâton de cannelle	1/2	pièce			
MOUSSE POIRE - CAMEL :					
poires au caramel épice	75	g			
jaune d'œuf (1)	20	g			
sucre semoule	20	g			
feuilles de gélatine (1)	2,5	g			
crème UHT fouettée	125	g			
alcool de poire Williams (40°)	20	g			
MOUSSE CHOCO - CAMEL :					
jaunes d'œufs (2)	35	g			
sirop à 30°B (25g de sucre+20g d'eau)	45	g			
chocolat de couverture amer (64%)	50	g			
chocolat de couverture lait caramel	75	g			
crème UHT fouettée	125	g			
CROQUE NOISETTES PETILLANT :					
pure pâte de noisette	50	g			
pailleté feuilletine	60	g			
giandujas lacté noisette	70	g			
kipetti chocolat (PCB création)	20	g			
SORBET POIRE CAMEL :					
purée de poire au caramel	700	g			
glucose atomisé	40	g			
sucre semoule	140	g			
alcool de poire Williams (40°)	25	g			
jus de poires au caramel	200	g			
FINITION :					
Glaçage cacao : 300g eau, 350g sucre, 250g crème, 15g feuilles de gélatine (6), 125g cacao en poudre	1	kg			
Dentelles passion : 100g pulpe passion, 225g sucre glace, 50g farine, 100g beurre fondu, 125g amandes hachées	600	g			
Sauce caramel : 150g sucre, 80g jus de poires au caramel, 80g crème UHT	250	g			
Décors dorés : 0,1g feuilles d'or, 10g pépites dorées, 10g huile de noisette, 0,1g poudre d'or	20	g			
Velours chocolaté : 250g chocolat blanc, 225g beurre de cacao, 15g huile de noisette, 1g colorant vert et jaune	475	g			

DRESSAGE ET PRÉSENTATION :

