

Sir, un sarrasin !



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée sarrasin :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
125g farine blanche
125g farine de sarrasin

Crémer le beurre, le sel et le sucre glace.
Ajouter la poudre d'amande, l'œuf et les farines.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Biscuit pain de Gênes sarrazin :

250g pâte d'amande 50%
225g œufs
40g jaunes d'œufs
60g farine de sarrazin
2g poudre à lever
110g beurre

Mixer la pâte d'amande avec les œufs et les jaunes au robot coupe.
Monter le mélange au batteur, ajouter la farine et la poudre à lever tamisées.
Terminer en ajoutant le beurre fondu.
Couler sur plaque et cuire à 170°C.

Coulis gélifié poire :

300g purée de poires
48g sucre
6g pectine NH
42g masse gélatine
3g vinaigre blanc
100g poires compotées
100g brunoise de poires

Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à purée de poire liquide.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine puis le vinaigre.
Ajouter les poires compotées et les poires fraîches.
Couler en moule puis surgeler.

Bavaroise au sarrasin

135g lait entier
65g crème UHT
9g poudre de lait
75g sucre
20g jaunes
45g masse gélatine
25g graines de sarrasin
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème la poudre de lait et les graines de sarrasin torréfiés, laisser infuser une nuit.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée. Retirer les feuilles.
Refroidir directement à 4°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
Utiliser directement.

Appareil à pistolet dulcey :

150g couverture dulcey
150g beurre de cacao

Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C et mixer.
Filtrer puis pulvériser.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler des disques de 6cm de diamètre, cuire sur silpain à 165°C.

Détailler environ 12 disques de 4 cm de diamètre dans le pain de gènes au sarrasin.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « origami » individuel de Dinara Kasko, chemiser les bords, puis déposer l'insert de poires compostées.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet Dulcey.

Déposer les entremets sur les disques de pâte sucrée sarrasin.

Pocher un point de crème montée sucrée au centre, déposer un quartier de poire poudré vanille, réaliser deux points de nappage neutre coloré vert. Parsemer de graines de sarrasin torréfiées. Déposer un morceau de feuille d'or au sommet du quartier de poire.

