

Maple Williams et vous ?



Pour environ 15 entremets individuels

Cake sirop d'érable :

100g pâte d'amande 65%
120g œufs
45g sucre d'érable
40g cassonade
80g farine T55
2.5g baking powder
85g beurre fondu
45g sirop d'érable

Passer la pâte d'amande et les au robot coupe.
Ajouter les sucres et monter au batteur.
Ajouter la farine et la poudre à lever tamisées et mélanger.
Terminer en ajoutant le beurre fondu et le sirop d'érable.
Mouler puis cuire à 170°C environ 10 minutes.

Compotée de poire :

300g purée de poire
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 sirop d'érable :

270g lait entier
130g crème UHT
18g poudre de lait
180g sirop d'érable
40g jaunes
90g masse gélatine
400g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait.
Blanchir les jaunes avec le sirop d'érable.
Cuire la crème. Ajouter la gélatine gonflée.
Refroidir directement à 4°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
Utiliser directement.

Appareil à pistolet jaune :

450g couverture ivoire
450g beurre de cacao
Qs. colorant liposoluble jaune

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Appareil à pistolet rouge :

150g couverture ivoire
150g beurre de cacao
Qs. colorant liposoluble rouge

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Détailler des disques de biscuit au sirop d'érable.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «Pera» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de compotée de poires.

Pocher un peu de mousse puis déposer le disque de biscuit au sirop d'érable, lisser puis surgeler.

Démouler les entremets surgelés, enrober dans l'appareil à pistolet jaune clair, puis pulvériser l'appareil à pistolet jaune, suivit du rouge et selon votre volonté du marron par petites touches.

Coller sur le dessus de chaque entremets une tige réalisée en chocolat plastique.

