

Le chocopoire



Pour un entremets de six personnes

Biscuit Cacao :

35 g jaunes d'œufs
100g œufs
75g sucre
80g blancs d'œufs
40g sucre
30g farine
30g poudre de cacao

*Monter au ruban au batteur le sucre, les œufs et les jaunes.
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 40g de sucre.
Tamiser la farine et la poudre de cacao ensemble.
Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter les poudres, mouler, puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.*

Compotée de poire :

200g purée de poire
32g sucre
4g pectine NH
28g masse gélatine
2g vinaigre blanc
66g poires compotées
66g 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.*

Mousse au chocolat :

187g lait entier

236g couverture noire

311g crème montée

Faire bouillir le lait.

Verser sur les pistoles de couverture noire.

Monter la crème UHT.

Incorporer délicatement la crème montée dans la « ganache » à environ 35°C, utiliser directement.

Appareil à pistolet noir :

150g couverture noire

150g beurre de cacao

Fondre à 45°C la couverture noire et le beurre de cacao

et mixer. Filtrer et utiliser directement.

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Origami » de Dinara Kasko, chemiser les bords, puis déposer l'insert de compotée de poire surgelé.

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

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

Pocher quelques points de crème montée sucrée, déposer des tranches de poires, des morceaux de biscuit éponge cacao, des pétales de pensées violettes, des morceaux de feuilles d'or. Rapper un peu de chocolat au-dessus de l'entremets.

