

Poire Amande



Pour environ 12 entremets individuels (Moules utilisés : Calisson et Quenelle)

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Etaler la pâte sucrée à 2mm, entre deux feuilles, détailler des calissons de 11cm de long.
Cuire à 165°C pendant environ 10 minutes.

Biscuit pain de Gênes :

125g pâte d'amande 50%
112g œufs
20g jaunes d'œufs
20g farine
1g poudre à lever
55g 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.

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.

Bavaroise amande :

134g lait entier	Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait
34g crème	Verser sur les jaunes et le sucre. Cuire à 85°C.
30g poudre de lait	Ajouter la gélatine et la pâte d'amande, refroidir à 30°C.
280g pâte d'amande 50%	Lisser la bavaroise et ajouter la crème montée.
40g jaunes	Utiliser directement.
50g masse gélatine	
5g amaretto	
200g crème montée	

Glaçage neutre :

150g eau	Porter à ébullition l'eau et la majeure partie du sucre, conserver une partie pour mélanger avec la pectine.
225g sucre	Ajouter le mélange sucre/pectine et porter à ébullition 2 minutes. Ajouter le glucose et la gélatine.
5g pectine NH	Réserver au réfrigérateur avant utilisation.
87g glucose	
60g masse gélatine	

Appareil à pistolet vert :

100g couverture ivoire	Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.
100g beurre de cacao	
Qs. colorant liposoluble vert	

Montage :

Réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse chocolat dans le moule calisson, déposer l'insert de compotée poire surgelé.

Pocher la mousse jusqu'à 80% de la hauteur du moule, déposer un calisson de pain de gènes, lisser puis surgeler. Mouler le reste de mousse dans les moules « quenelle » et surgeler.

Glacer les entremets à l'aide du glaçage neutre chauffé à 45°C. Pulvériser les quenelles de mousse amande avec l'appareil à pistolet vert chauffé à 35°C.

Poser les entremets glacés sur les disques de pâte sucrée puis déposer la quenelle pulvérisée au-dessus. Déposer quelques feuilles comestibles ainsi que quelques morceaux de feuille d'or.

