

Par Grégory Geffard

Quantité : pour 3 entremets de 18 cm.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Dacquoise noisette		
Blancs d'œufs	300	Monter les blancs avec le sucre, puis incorporer les poudres tamisées.
Sucre	140	
Noisette Brute Poudre PatisFrance	230	Dresser sur plaque et Silpat® et cuire à 190°C pendant environ 15 minutes.
Farine	50	
Sucre glace	180	Une fois refroidi, détailler des cercles de 16 cm de diamètre.
Croustillant (130 g par entremets)		
Pralicrac Maïssimo	400	Ramollir le Pralicrac au four à micro-ondes Etaler 3 fonds de 16 cm en cercle sur feuille.
Poires pochées		
Poires au sirop PatisFrance	800	Faire pocher tous les ingrédients pendant quelques minutes. Couvrir d'un film à chaud et laisser refroidir
Vergeoise	60	
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc	Déposer 280 g de poires sur les fonds de biscuit.
Badiane	2	
Praliné		
Prali'Pop PatisFrance	120	Pocher 40 g de praliné en spirale sur les poires

Mousse poire

Patiscrem PatisFrance	275
Vanille Gousse PatisFrance	1
Zestes de citron vert	1
Gelée Dessert PatisFrance	40
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	90
Puratos Classic Poire	45
Patiscrem PatisFrance montée	550

Chauffer la crème à 60°C avec les zestes de citron vert et la vanille. Ajouter la gelée dessert.
Verser sur le chocolat et ajouter le Classic.
A 30°C, incorporer la crème montée.

Montage (à l'envers) et finitions :

- Chemiser le cercle avec la mousse poire puis déposer au centre, l'insert surgelé.
- Recouvrir d'une fine couche de mousse.
- Obturer avec un fond croustillant.
- Surgeler.
- Réaliser un glaçage vanillé et décorer avec quelques noisettes et un cerclage réalisé à l'aide du chocolat **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**.

