

Entremets Poire Chocolat Rugby

Par : COLLE Kévin – Application Specialist

Quantité : 1 entremets
Moule œufs C2PACK avec
insert

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit Dacquoise

Sucre	300
Blancs d'œufs	300
Amandes Poudre PatisFrance	300
Sucre glace	50
TOTAL	950

Monter le sucre et blancs, ajouter ensuite les amandes et le sucre glace délicatement. Etaler sur plaque et cadre, cuire à 200°C pendant 12 minutes.

Caramel

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	100
TOTAL	100

Mettre en poche et réserver.

Glace Phillipine

Puratos Base Glace Cioccolato	63
Lait	240
Sucre	18
Belcolade Origins Noir Phillippine 68% Cacao-Trace	98
TOTAL	419

Chauffer le lait à 70°C, verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le restant des ingrédients et bien mixer pendant 2 minutes. Turbiner directement à -8°C. Réserver.

Sorbet Plein Fruit Poire

Puratos Base Glace Frutta	100
Starfruit Poire PatisFrance	250
Sucre	75
Eau	125
TOTAL	500

Mélanger tous les ingrédients et les mixer pendant 2 minutes. Turbiner directement à -8°C. Réserver

Glaçage Gourmand

Belcolade Origins Noir	150
Philippine 68% Cacao-Trace	
Belcolade Origins Blanc	50
Papouasie-Nouvelle	
Guinée 36% Cacao-Trace	
Huile de pépin de raisin	60
Amande Hachées PatisFrance	20
TOTAL	380

Fondre les couvertures à 45°C, ajouter l'huile et les amandes hachées torréfiées. Utiliser à environ 32°C.

Montage et finitions :

- Couper le biscuit à la taille du moule insert.
- Garnir le moule insert avec la glace chocolat, déposer un biscuit et surgeler
- Démouler l'insert et pocher le fourrage caramel beurre salé sur le dessus.
- Garnir le moule œufs de sorbet poire, bien chemiser, déposer l'insert biscuit face dessus, bien appuyer et faire remonter sur les bords, surgeler.
- Glacer l'entremets et décorer.