

BROWNIES PEARS

Par Eric Rogard

Quantité : environ 40 pièces

BISCUIT BROWNIES

Puratos Tegral Brownies	1000 g
Œufs entiers	450 g
Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	200 g
Puratos Mimetic Incorporation	450 g
Noisettes Hachées PatisFrance	180 g

Faire fondre le chocolat et ajouter Mimetic Incorporation. Mélanger le Tegral Brownies et les œufs en parallèle, puis mélanger les 2 préparations. Ajouter les noisettes. Diviser le brownie en 4 et faire des feuilles à l'aide d'un cadre 30 x 40 cm. Cuire à 175°C pendant 6 minutes environ puis laisser refroidir.

COMPOTÉE DE POIRES

Puratos Topfil Poire	500 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer une partie du Topfil à 40°C puis ajouter la gelée dessert et le reste de Topfil.

GANACHE

Belcolade Selection Noir 65% Cacao Trace	470 g
Patiscrem PatisFrance	270 g
Trimoline	100 g
Beurre doux	100 g
Sorbitol	25 g

Réaliser une ganache.

MONTAGE ET FINITIONS

- Chablonner une feuille de brownie avec du chocolat noir.
- Etaler dessus de la ganache puis déposer une nouvelle feuille de biscuit.
- Déposer la compotée de poires.
- Recommencer avec une feuille de brownie, une couche de ganache puis terminer avec une feuille de brownie et surgeler le tout.
- Glacer avec du Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance et découper selon la forme désirée.

