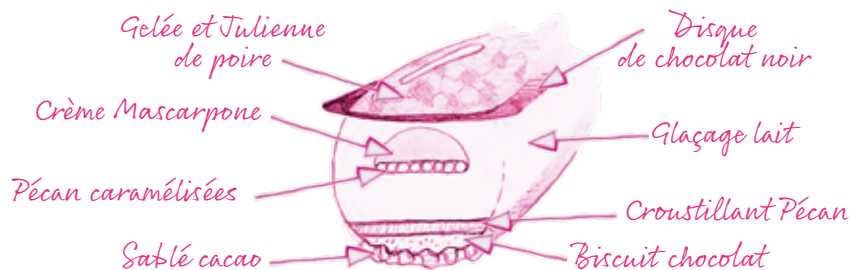




# Nashi

Par : Mathias Gautron

Quantité : 5 bûches - Moule Oblong Lacor 68580 (7 x 20) - Moule Ovale bombé Jr Pillow silikomart - Ref: 32801870065



## Pâte sablée Cacao (Oblong Lacor)

Beurre pommade	150 g
Sucre glace	54 g
Fleur de sel	1 g
Farine faible (T65)	120 g
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>19 g</b>

Monter le beurre pommade, le sucre et le sel ensemble. Incorporer la farine et le cacao en poudre préalablement tamisés, puis mélanger. Garnir les cercles à la poche avec 65 g de pâte par tarte. Cuire dans un four préchauffé à 145°C pendant 20 minutes. Mettre à refroidir.

## Biscuit fondant Chocolat

Beurre noisette	75 g
<b>Belcolade Noir Origins Vietnam 73%</b>	<b>52 g</b>
Blancs d'œufs	120 g
Sel	1 g
Sucre semoule	52 g
Jaunes d'œufs	52 g
Fécule de maïs	30 g
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>30 g</b>

Faire un beurre noisette et le filtrer à froid. Fondre ensemble au bain-marie le chocolat et le beurre à 60°C. Mélanger le sucre avec le sel et les blancs et laisser fondre. Monter les blancs en neige, afin d'obtenir la texture d'une "mousse à raser". Incorporer les jaunes d'œufs dans la meringue. Verser et mélanger le chocolat dans la meringue. Ajouter la fécule de maïs et la poudre d'amande délicatement. Garnir les fonds de pâte sablée avec 80 g de biscuit par tarte. Cuire dans un four préchauffé à 180°C, pendant 10 minutes. Les chutes passées au four 60°C pendant 2 heures. Finir au crible réservé.

## Croustillant Pécan

<b>I Pralicrac Pécan PatisFrance</b>	<b>400 g</b>
--------------------------------------	--------------

Fondre à 32°C et étaler 80 g de Pralicrac sur le biscuit chocolat.

## Mousse Mascarpone

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>75 g</b>
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>1</b>
Sucre semoule	18 g
Jaunes d'œufs	15 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>1,2 g</b>
Eau d'hydratation	5 g
Mascarpone	75 g
<b>Patiscrem fouettée PatisFrance</b>	<b>137 g</b>

Infuser la vanille dans la crème et blanchir les jaunes avec le sucre à part. Cuire le tout à 82°C et ajouter la gélatine. Mixer. Réserver au frais. Monter délicatement la crème avec le mascarpone et mélanger à la première masse à 30°C. Couler aussitôt 65 g dans le fond de chaque moule.

## Noix de Pécan caramélisées

Eau	20 g
Sucre cristal	105 g
Noix de pécan concassées	155 g
Beurre	4 g

Réaliser un caramel à sec de couleur blond. Décuire avec l'eau chaude puis recuire à 155°C. Ajouter les noix de pécan non torréfiées et les colorer avec le caramel. Attention à ne pas trop monter en température. Ajouter le beurre à la fin. Débarrasser.

## Gelée de Poire

Eau	375 g
Sucre	75 g
Eau de vie Stoessle Poire	38 g
Masse de gélatine	90 g
<b>Poire Sirop Léger PatisFrance</b>	<b>300 g</b>
<b>Feuilles Or PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>
<b>Griotte Sirop Léger PatisFrance</b>	<b>Q.S</b>

Découper en petits cubes les poires au sirop. Pocher pendant 2 heures, 110 g de cubes dans le jus de griotte. Essorer le tout sur papier Tork. Bouillir l'eau et le sucre et ajouter la masse gélatine. A 35°C, ajouter l'eau de vie de poire, mélanger. Réserver. Dresser 100 g de gelée au fond du moule et un quart de feuille Or. Déposer 22 g de poire griotte et 40 g de poire nature. Prendre le tout au grand froid.

## Compotée de Poire

<b>Puratos Topfil Poire</b>	<b>375 g</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>25 g</b>

Chauffer le Topfil à 50°C et mélanger avec la Gelée Dessert. Déposer 80 g sur chaque gelée de poire.

## Mousse Chocolat Vietnam

Lait entier	125 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>125 g</b>
Sucre semoule	30 g
Jaunes d'œufs	50 g
<b>Belcolade Noir Origins Vietnam 73%</b>	<b>200 g</b>
<b>Patiscrem fouettée PatisFrance</b>	<b>290 g</b>

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Chinoiser sur le chocolat, mixer jusqu'à l'obtention d'une ganache. À 35-38°C, ajouter la crème fouettée souple.

## Glaçage Chocolat Vietnam

Lait entier	150 g
Sirup de Glucose PatisFrance	250 g
Gélatine Poudre PatisFrance	15 g
Eau d'hydratation	80 g
Belcolade Lait Origins Vietnam 45%	400 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	500 g

Bouillir le lait et le sirop de glucose. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer. Ajouter le glaçage. Réserver au frais. Après 12 h, chauffer à 35°C et mixer.

## Montage et finitions

- Dresser 60 g de mousse Vietnam sur la gelée de poire.
- Descendre l'insert mousse mascarpone parsemer de noix de pécan caramélisées.
- Rajouter le reste de mousse (environ 100 g) et refermer avec le Pralirac Pécan et le biscuit chocolat .
- Prendre au grand froid.
- Glacer le bas de la bûche dans le glaçage chocolat lait et araser immédiatement la base.
- Coller la chapelure de biscuit sur les bords avant de la déposer sur semelle.
- Réaliser un disque de chocolat noir sur la bûche avec **Belcolade Noir Origins Arriba 66%**.

