

Le Verger Poire Cassis

Par : Bertrand Balay • Quantité : 4 entremets de 16 cm

FOND DE PÂTE SABLÉE

Beurre	263 g
Sucre glace	96 g
Sel fin	2,3 g
Farine pâtisseries PatisFrance	239 g

Mélanger à la feuille, le beurre, le sucre et le sel ensemble. Incorporer la farine et mélanger. Abaisser la pâte à 3 mm. Détailler 4 fonds de 14 cm de diamètre et cuire à 160°C pendant 20 minutes. Imperméabiliser avec du beurre de cacao.

BISCUIT JOCONDE ALLÉGÉ MAUVE

Oeufs	310 g
Sucre glace	230 g
Amande Poudre PatisFrance	230 g
Farine pâtisseries PatisFrance	62 g
Blancs œufs	205 g
Sucre	30 g
Huile de pépin de raisin	47 g
Pigment naturel violet	QS

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Emulsionner les œufs, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Serrer les blancs avec le sucre. (Intégrer les colorants dans les blancs d'œufs). Mélanger les deux masses puis ajouter l'huile. Étaler l'ensemble de la recette sur une feuille Silpat®. Cuire à 220°C pendant 3 à 4 minutes.

CRÉMEUX CASSIS

Starfruit Cassis PatisFrance	170 g
Jaunes d'œufs	55 g
Œufs	68 g
Sucre	48 g
Gélatine Poudre PatisFrance	2,5 g
Eau d'hydratation	15 g
Beurre	166 g

Réaliser une crème anglaise avec les 5 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée. A 40°C ajouter le beurre puis mixer. Couler dans les inserts de 14 cm, sur le fond de biscuit. (120 g de crèmeux / insert).

COMOTÉE DE POIRE

Poires au sirop PatisFrance	385 g
Vanille Gousse PatisFrance	1P
Starfruit Poire PatisFrance	100 g
Sucre	32 g
Pectine NH PatisFrance	6 g

Détailler en petits cubes les poires au sirop. Chauffer les poires, la gousse et la pulpe. A 40°C, ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Déposer cette comotée sur le crèmeux cassis et mûre (120 g / insert).

CRÈME LÉGÈRE POIRE

Starfruit Poire PatisFrance	800 g
Jaunes d'œufs	180 g
Sucre	150 g
Elsay PatisFrance	65 g
Beurre	40 g



Gélatine Poudre PatisFrance	5 g
Eau d'hydratation	30 g
Patiscrem PatisFrance	675 g

Hydrater la gélatine en poudre avec l'eau. Réaliser une crème pâtisseries à base de pulpe de poire. En fin de cuisson ajouter le beurre et la masse de gélatine. Une fois refroidie, mixer celle-ci pour la rendre lisse. Ajouter délicatement la crème fouettée.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dans des cercles de 16 cm de diamètre, chemiser avec des bandes de 3,5 cm de biscuit joconde et mettre au fond le disque de sablé.
- Pocher un peu de crème légère poire, puis insérer l'insert de 14 cm de diamètre.
- Lisser l'entremets de 4 cm de haut avec la crème légère et finir en pochant à la mini douille St Honoré.
- Réserver au congélateur.
- Glacer les entremets au pistolet avec du Puratos Miroir Glassage Neutre additionné de 10% d'eau (mélange à 70°C). Finir la pulvérisation par un velours vert, puis déposer vos petits décors.

