

# Le Poiriel

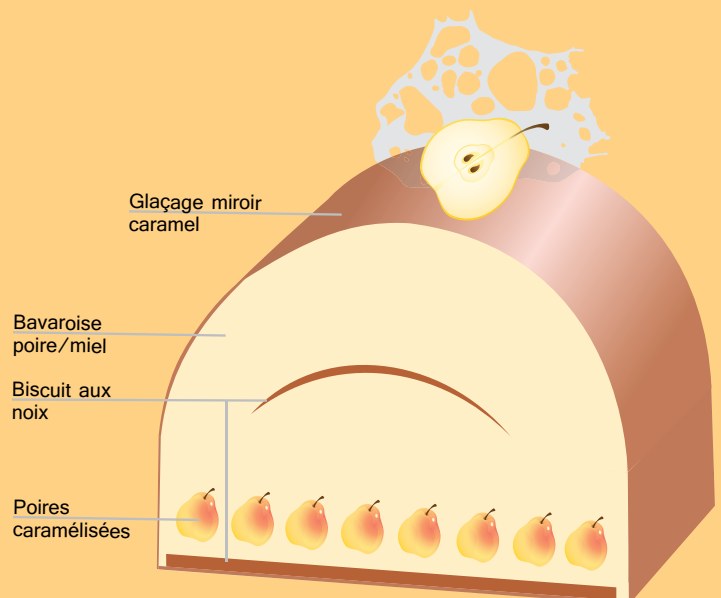


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

**Recette pour 3 dômes de  
10/14/16 cm de diamètre.**

## Composition :

- Biscuit aux noix
- Bavaroise poire/miel
- Poires caramélisées
- Glaçage caramel



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## Ingrédients

### Biscuit aux Noix

40 g de jaunes d'œufs  
110 g d'œufs  
150 g de sucre glace  
70 g de poudre d'amande DISGROUP  
70 g de noix broyées  
50 g de farine  
200 g de blancs d'œufs  
80 g de sucre  
150 g de noix hachées

### Poires Caramélisées

(Préparer la veille)

120 g de sucre  
200 g de sirop de poire DISGROUP  
100 g de miel  
200 g de purée de poire DISGROUP  
1000 g de poires au sirop DISGROUP

### Bavaroise Poire-Miel

600 g de purée de poire DISGROUP  
100 g de jaunes d'œufs  
130 g de miel  
16 g de gélatine en feuille  
500 g de crème fouettée DISGROUP

## Astuces du Chef

Broyer les noix en poudre. Monter au fouet les jaunes, les œufs, les poudres de fruits secs, le sucre glace et la farine.

Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les deux appareils. Étaler sur une feuille de cuisson et parsemer de noix hachées. Cuisson 15-20 mn à 180°C.

Caraméliser le sucre à sec et décuire avec le sirop. Ajouter le miel, la purée de poire puis laisser macérer 1 Kg de poires en lamelles.

Chauffer la purée. Blanchir les jaunes avec le miel. Cuire à la nappe (85°C).

Coller à la gélatine et refroidir avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

## Montage des entremets

Masquer de bavaroise poire-miel l'intérieur des dômes et placer un premier disque de biscuit. Regarnir de bavaroise et disposer copieusement les lamelles de poires sans les égoutter. Recouvrir de bavaroise et positionner un biscuit aux noix. Surgeler. Démouler et glacer de Miroir Caramel Irca chauffé à 50°C. Puis fixer ce glaçage 10 mn au surgélateur. Décorer avec une mini demi poire.

Disponible en ligne sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)