

Le Poiriel

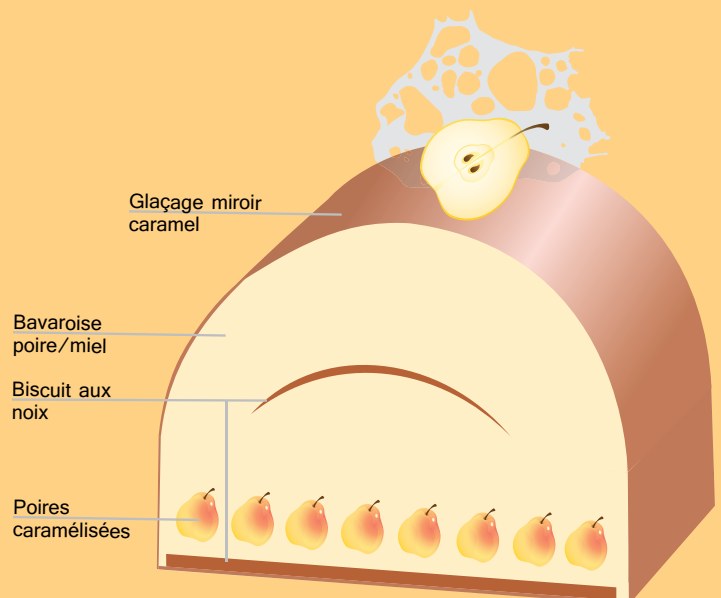


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

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

Composition :

- Biscuit aux noix
- Bavaroise poire/miel
- Paires 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