Entremet poire et chocolat

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de beurre
40g de lait
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
Croustillant praliné
20g de chocolat blanc
80g de pâte praliné
30g de gavottes
Mousse au chocolat noir
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
50g de sucre
120g de chocolat noir
2,5feuilles de gélatine
3 poires
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser la pte sur une plaque gnoise, taler sur une moiti

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper un coeur la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au conglateur 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet poire et chocolat

Mousse au chocolat noir

Les poires :

Eplucher et dcouper les poires en ds

Dans une pole faire fondre du beurre et y faire revenir les poires jusqu' ce qu'elles soient fondantes (pas en pure)

Les dbarasser en enlevant le maximum de liquide et laisser refroidir

La mousse :

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le moule verser toute la mousse

Parsemer les ds de poires un peu partout

Et recouvrir du biscuit et pralin congel

Mettre au conglateur toute une nuit pour pouvoir glacer

Et dcorer comme il vous plat

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet poire et chocolat

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr