Le poirel

Ingredients
Moelleux au caramel
70g de sucre
110g de crème liquide entière
25g de beurre demi-sel
55g de farine
1 oeuf
2g de levure chimique
Crémeux caramel
100g de sucre
15g de glucose
120 + 70g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
3g de gélatine
Mousse à la poire
220g de purée de poires
200g de crème liquide entière
3,5g de gélatine
Glaçage miroir au caramel
250g de crème liquide entière
260g de sucre
9g de gélatine

Moelleux au caramel

- Pour un moule de 16cm -

Mettre la crme liquide chauffer

Faire chauffer le sucre jusqu' ce qu'il devienne caramel ambr

Verser la crme chaude en 3 fois (attention aux claboussures)

Ajouter le beurre, bien mlanger et laisser refroidir

Prchauffer le four 160C

Ajouter l'oeuf, la farine et la levure, bien mlanger

Enfourner 20 minutes

Crémeux au caramel

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer 120g de crme liquide

Faire chauffer le sucre et le glucose jusqu' obtenir un caramel ambr

Verser la crme chaude en 3 fois (attention aux claboussures) et bien mlanger

Ajouter les 70g de crme froide restante

Ajouter la glatine essore

Verser les 2 jaunes d'oeufs et mlanger

Verser la prparation dans un cercle film et mettre au conglateur 3h

Mousse à la poire

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de poire

Ajouter la glatine essore, mlanger et laisser refroidir

Monter la crme liquide jusqu'au bec d'oiseau (chantilly souple)

Ajouter en 3 fois la pure de poire

Montage

Dans le moule, verser la mousse de poire

Poser le crmeux caramel congel

Puis positionner le moelleux caramel

Mettre une nuit au conglateur

Glaçage miroir au caramel

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Mettre la crme liquide chauffer

Faire chauffer le sucre jusqu' ce qu'il devienne caramel ambr

Verser la crme chaude en 3 fois (attention aux claboussures)

Laisser la temprature redescendre jusqu' 60C et ajouter la glatine essore

Le glaçage doit être coul 30C sur entremet congel