

Entremet poire et chocolat

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
40g de lait
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
50g de sucre
120g de chocolat noir
300g de crème liquide entière
300g de lait
2,5feuilles de gélatine
3 poires
Glaçage miroir sans glucose
225g de sucre
75g d'eau
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 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

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

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 de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur 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