

# 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