

FLORAISON POIRE CASSIS



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUERIN
ET KÉVIN ZWYGART



Floraison Poire Cassis

Recette imaginée par
Maxime Guérin et Kévin Zwygart



RECETTE POUR 40 PIÈCES - MOULES SILIKOMART® SF163

PÂTE SABLÉE AVEC CHUTES DE FEUILLETAGE

160 g de feuilletage cuit émietté
100 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
150 g de sucre glace
360 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
4 g de sel
70 g d'œuf
70 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**

Mixer le feuilletage cuit au robot coupe. Sabler la farine, le sucre glace, le sel et la poudre de feuilletage cuit avec le beurre et le Cream Cheese. Ajouter les œufs et mélanger brièvement. Mettre au réfrigérateur.

BISCUIT JOCONDE À L'AMANDE

222 g d'œuf
133 g de poudre d'amande (fine)
133 g de sucre glace
47 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
178 g de blanc d'œuf
47 g de sucre
89 g de farine T55 (environ 11% de protéines)

Mixer à 40°C au robot-coupe les œufs, la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils ensemble puis ajouter la farine tamisée.

MASSE GÉLATINE

34 g de gélatine en poudre 200 Bloom
203 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-onde puis réserver au réfrigérateur.

COMPOTÉE DE POIRE CASSIS

652 g de poire au sirop
272 g de jus de poire au sirop
272 g de purée de cassis
19 g de pectine NH
16 g de sucre (1)
54 g de crème de cassis (facultatif)

71 g de masse gélatine
3,3 g de gomme de xanthane
5 g de sucre (2)

Égoutter les poires au sirop pour récupérer le jus. Couper les poires en dés de 5 mm environ. Chinoiser le jus des poires puis chauffer avec la purée de cassis à 40°C. Ajouter la pectine NH diluée dans le sucre (1) et cuire jusqu'à ébullition. Ajouter la crème de cassis et la gélatine hydratée. Ajouter la gomme de xanthane diluée dans le sucre (2) et mixer. Puis incorporer les dés de poires.

MERINGUE GLUCOSÉE

115 g de sirop de glucose
75 g de blanc d'œuf

Mélanger les blancs d'œufs et le sirop de glucose. Laisser tiédir à 40°C au bain-marie et monter au batteur.

LAIT D'AMANDE

813 g de lait
423 g de pâte d'amande 50%
31 gouttes d'arôme d'amande amère

Faire bouillir le lait et verser sur la pâte d'amande. Ajouter l'arôme, mixer finement et laisser infuser.

MOUSSE LAIT D'AMANDE

853 g de lait d'amande
83 g de jaune d'œuf
109 g de masse gélatine
58 g de chocolat blanc 33%
427 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
170 g de meringue glucosée

Porter à ébullition l'infusion lait d'amande, verser les jaunes puis cuire à 82°C. Ajouter la masse gélatine, le chocolat blanc et mixer. À 20°C, ajouter la crème montée et la meringue glucosée.

GANACHE MONTÉE AU LAIT D'AMANDE

383 g de lait d'amande
287 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®** (1)
57 g de masse gélatine
249 g de chocolat blanc 33%
670 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®** (2)

Faire bouillir le lait d'amande et la crème (1), ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc. Mixer et incorporer la crème (2) froide et mixer pour parfaire l'émulsion. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

NAPPAGE CASSIS

214 g de nappage neutre à chaud
32 g de purée de cassis
54 g d'eau

Chauffer les ingrédients ensemble et réserver.

NAPPAGE NEUTRE

455 g de miroir neutre
45 g d'eau

Porter à ébullition.

MONTAGE ET FINITIONS

Étaler la pâte sablée à 2,5 mm d'épaisseur. Détailler des ronds de 6 cm de diamètre et cuire sur Silpat® au four ventilé à 145°C pendant 20 minutes environ.

Étaler 800 g de biscuit Joconde à l'amande sur Silpat® à l'aide d'un cadre (35,5 x 55 cm). Découper et cuire au four ventilé à 200°C pendant 8 minutes environ. Laisser refroidir.

Étaler 1200 g de compotée de poire cassis sur une demi-feuille de biscuit (côté croûte). Mettre au congélateur. Détailler des inserts de 5 cm de diamètre (environ 40 pièces).

Pocher 35 g de mousse lait d'amande dans les moules Silikomart® SF163. Enfoncer les inserts et mettre au congélateur. Démouler.

Monter légèrement la ganache et tremper les gâteaux. Creuser 7 cavités à l'aide d'une cuillère à pomme bille (Ø 2cm) chauffée au chalumeau. Mettre au congélateur.

Pulvériser une fine couche de nappage neutre. Pocher le nappage cassis dans les cavités. Déposer les gâteaux sur les ronds de pâte sablée.



Elle & Vire Professionnel France



@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 250 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

