

POIRE GRILLÉE

*Crèmeux à la fève de Tonka
et chocolat noir 66%*

par Guillaume Goupil
Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2022



POIRE GRILLÉE

Crèmeux à la fève de Tonka et chocolat noir 66%

Recette imaginée par Guillaume Goupil



La crème Excellence permet à la fève de Tonka de développer ses arômes. Elle est la crème parfaite pour laisser infuser les goûts, elle apporte une belle texture légère et soyeuse en la fouettant comme une chantilly par exemple. Et puis à chaque ajout de crème, ou d'un bon beurre, c'est déjà la fête !



RECETTE POUR 10 DESSERTS

GANACHE MONTÉE POIRE

106 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel® (1)
15 g de trimoline
15 g de glucose
53 g de couverture ivoire
20 g beurre de cacao
53 g de jus de poire
240 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel® (2)
12 g de masse gélatine
1 fève de Tonka

Faire bouillir la crème (1), la trimoline, la fève de tonka râpé et le glucose. Verser le mélange chaud sur la couverture ivoire, le beurre de cacao et la gélatine puis mixer afin d'obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter le jus de poire, la crème (2), mixer et passer au chinois étamine. Réserver au frigo 12 h.

CRÈME ANGLAISE DE BASE POUR CRÈMEUX

92 g de Crème Excellence 35%
Elle & Vire Professionnel®
92 g de lait
37 g de jaune d'œufs
18 g de sucre

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre jusqu'à ébullition. Verser le mélange sur les jaunes. Mixer et vérifier la température pour une anglaise à 84°C. Passer au chinois.

CRÈMEUX CARAÏBE

215 g de crème anglaise
85 g de chocolat Caraïbe Valrhona® 66%

Verser sur le chocolat Caraïbe quand la crème anglaise est chaude. Mixer jusqu'à obtenir un crèmeux lisse et brillant et sans morceau de couverture. Réserver au frigo.

GEL POIRE

100 g de purée de poire
6,6 g de jus de citron
16 g de sucre
1,6 g de pectine NH

Porter tous les éléments à ébullition. Réserver au réfrigérateur. Mixer et réserver.

SAUCE CHOCOLAT

50 g de lait
50 g de purée de poire
5 g de jus d'orange
25 g de chocolat Caraïbes Valrhona® 66%
25 g de chocolat Jivara Valrhona® 40%

Chauffer tous les ingrédients dans une casserole. Ne pas faire bouillir. Réserver au réfrigérateur.

CRUMBLE

60 g de Beurre de Condé-sur-Vire
Elle & Vire®
55 g de sucre glace
75 g farine
35 g semoule fine

Mélanger tous les ingrédients dans une cuve. Avant que le mélange forme une pâte, saupoudrez les boules de pâte sur une plaque avec papier cuisson. Enfourner à 165°C pendant 15 min.

PÉPITE

80 g de chocolat au lait Valrhona® 35%
125 g de crumble
30 g de cacao en poudre

Concasser des morceaux de crumble. Les enrober de chocolat lait fondu. Séparer sur plaque et laissez refroidir. Enrober avec le cacao en poudre. Réserver au réfrigérateur.

DÉCOR CHOCOLAT ROND

50 g de chocolat au lait Valrhona® 35%

Étaler une fine feuille de chocolat au point entre deux papier guitare. Détailler des disque de chocolat de 1 cm de diamètre.

POIRE AU BARBECUE

10 poires pas trop mûres

Tailler des poires de façon à avoir des poires vider de l'intérieur sans le haut de la poire. Brûler la poire jusqu'à ce qu'elle soit noire. Laisser refroidir, puis retirer la croûte. Tailler des segments dans la partie haute de la poire pour le décor.

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →



www.lexcellenceetvous.fr



www.savencia-fd-foodservice.com

Elle & Vire Professionnel France

@elleetvirepro_france