POIRE GRILLÉE

Crémeux à la fève de Tonka et chocolat noir 66%

par Guillaume Goupil

Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2022

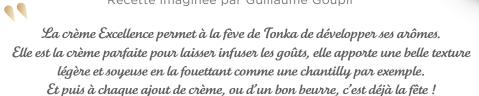




POIRE GRILLÉE

Crémeux à la fève de Tonka et chocolat noir 66%

Recette imaginée par Guillaume Goupil







GANACHE MONTÉE POIRE

106 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel® (1) 15 g de trimoline 15 a de alucose 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 **CRÉMEUX**

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

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

CRÉMEUX 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 crémeux 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 a de sucre alace

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 q 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.





Elle & Vire Professionnel France

@elleetvirepro_france







www.lexcellenceetvous.fr