

# Entremets poirier



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.100	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.055	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.052	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
Fécule	0.052	Dresser à la poche 2 disques de 18cm de diamètre sur une feuille.
Sucre glace	0.020	Cuire 7mn à 220°C. Disposer sur grille dès la sortie du four.
Sucre cristal	0.150	<u>Sirop :</u>
Eau	0.125	Faire bouillir l'eau et le sucre.
Alcool de poire	0.010	Hors du feu, aromatiser avec l'alcool de poire.
Lait	0.150	<u>Crème mousseline:</u>
Jaunes d'œufs	0.075	Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.075	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.018	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.075	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud. Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Pâte d'amande 33%	0.080	<u>Montage de l'entremets :</u>
Fécule	0.050	Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd.
Poires	0.300	Couper les poires en lamelles et les appliquer contre le cercle. Chemiser avec la crème mousseline. Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop. Étaler une fine couche de crème puis des poires en morceaux. Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle. Étaler et recouvrir d'une abaisse de pâte d'amande fine, Décorer au cornet.