

Poire en trompe l'œil sur assiette
Pour !5 moules en silicium réf. : Silikomart PERA & FICO



1. **SABLÉ BRETON**

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
80 g de jaunes d'œufs

À la feuille, mélanger tous les ingrédients puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures.
Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis détailler des sablés de 5 cm de Ø.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les sablés dans des cercles préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 20 minutes à 160°C.

2. **FOURRAGE POIRE FAÇON TATIN**

750 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

Garnir à ras des dômes en silicium de 2,5 cm de Ø puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

3. BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON

200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
300 g d'eau tempérée
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1000 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de vanille puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. GLAÇAGE MIROIR JAUNE

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
QS de **Colorant Jaune Sébalcé**

Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 50°C puis incorporer le colorant jaune.

5. GLACE CARAMEL

200 g de base **Perfetta 100 cresco**
440 g de sucre
300 g de crème liquide à 35% de M.G.
2000 g de lait entier
40 g d'améliorant **Smuter cresco**
90 g de **Pâte aromatique de caramel Sébalcé**

Mélanger à sec le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la pâte de caramel, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser puis sangler.

6. MONTAGE & FINITION

Remplir aux ¾ les moules de bavaroise à la vanille Bourbon. Insérer dans chaque moule, deux dômes de fourrage poire façon Tatin apposés l'un contre l'autre pour former une boule. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. À l'aide d'un pinceau, brosser légèrement les poires avec du **Colorant Rouge Sébalcé** puis tremper les poires dans le glaçage miroir à 45°C. Déposer les poires sur les fonds de sablés breton puis placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges de poires en chocolat. Au dressage, ajouter une quenelle de glace au caramel et de la crème anglaise au caramel.