

## 3 entremets de 18 cms Ø Moule Vortex Silikomart®

### SABLE BRETON

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Jaune d'œufs.....             | 95 g  |
| Sucre cristal.....            | 165 g |
| Beurre (température ambiante) | 190 g |
| Farine .....                  | 250 g |
| Poudre à lever.....           | 6 g   |
| Fleur de sel .....            | 4 g   |

Peser tous les ingrédients. Déposer le beurre dans la cuve du mélangeur et le travailler légèrement avec la feuille en vitesse 1. Blanchir le sucre et les jaunes de façon à homogénéiser le mélange et ajouter cette masse dans la cuve avec le beurre. Mélanger en vitesse 1 sans monter l'appareil. Une fois le mélange homogène, ajouter la fleur de sel, la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Filmer au contact et réserver au froid positif.

### COMPOTEE DE POIRES VANILLEES

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Poire Williams .  | 825 g     |
| Vanille d'inde... | 2 gousses |
| Sucre.....        | 75 g      |
| Pectine.....      | 24 g      |

Peser tous les ingrédients, éplucher les poires et prélever la chair de façon à avoir 500 g. Réserver la tête d'une Poire pour la finition de l'entremet. Couper en brunoise et faire dégorger dans une casserole environ 20 min avec la vanille coupée en 2 préalablement grattée. Mélanger le sucre avec la pectine. Mélanger à la brunoise et cuire à feu doux pendant 5 minutes de façon à épaissir la masse.

### APPAREIL A FINANCIER

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Sucre cristal .....     | 120 g |
| Poudre de noisette .... | 120 g |
| Œufs .....              | 120 g |
| Beurre fondu.....       | 66 g  |
| Farine .....            | 18 g  |

Peser tous les ingrédients. Torrifier la poudre de noisette dans un four à 150° pendant environ 15/20 min. Mettre dans la cuve du batteur avec la feuille, le sucre et la poudre de noisette refroidie. Faire tourner en vitesse 1. Incorporer les œufs un par un en attendant que le mélange soit homogène entre chaque œuf. Bien corner le fond de la cuve pour éviter les grains. Ajouter le beurre fondu à température ambiante à l'aide d'une maryse. Incorporer la farine petit à petit avec une maryse pour éviter les grains. Réserver au froid positif.



# HYPNOSE



### MOUSSE VANILLE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Lait .....             | 100 g       |
| Jaune d'œufs .....     | 35 g        |
| Sucre .....            | 30 g        |
| Vanille d'inde.....    | 1/2 gousses |
| Crème 35% .....        | 315 g       |
| Gélatine 200 bloom ... | 4 g         |

Peser tous les ingrédients. Blanchir les jaunes avec la moitié du sucre. En parallèle, faire bouillir le lait avec l'autre moitié du poids de sucre et la vanille fendue en deux et grattée. Une fois le lait bouilli, retirer la gousse de vanille puis ajouter le lait sur le mélange sucre/jaunes. Remettre l'anglaise sur le feu et cuire à la nappe à 82/83° en mélangeant à l'aide d'une spatule. A 50°, ajouter la gélatine. Monter la crème en texture mousseuse. Une fois la crème anglaise à 30/32°, incorporer petit à petit la crème montée à l'aide d'une maryse.

### CREMEUX CARAMEL AU SUCRE D'ERABLE

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Sucre .....            | 100 g |
| Glucose .....          | 50 g  |
| Crème 35%.....         | 210 g |
| Fleur de sel.....      | 2 g   |
| Beurre .....           | 65 g  |
| Gélatine 200 bloom ... | 3 g   |
| Eau .....              | 16 g  |

Peser tous les ingrédients. Caraméliser le sucre d'érable et le glucose dans un rondo. Décuire avec la crème chaude et la fleur de sel. A 60°, ajouter la gélatine hydratée. A 40°, ajouter le beurre en petit morceaux. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et bien émulsionner.

### MERINGUE ITALIENNE

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Eau .....         | 40 g  |
| Sucre .....       | 125 g |
| Blanc d'œuf ..... | 60 g  |

Peser tous les ingrédients. Cuire le sucre avec l'eau à 121°. Verser sur les blancs mousseux. Fouetter jusqu'à refroidissement.

### MOUSSE POIRE POIVRE DE SICHUAN

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Poire conférence .....  | 230 g |
| Meringue italienne ...  | 40 g  |
| Gélatine .....          | 6 g   |
| Crème 35% .....         | 170 g |
| Poivre de Sichuan ..... | 1 g   |

Peser tous les ingrédients. Couper les poires et prélever la chair de façon à obtenir 500 g. Couper la chair en petit morceau et faire cuire avec le poivre dans une casserole pendant 20/25 min à feu moyen. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant et passer au chinois étamine. A 50°, incorporer la gélatine hydratée dans l'eau froide. Monter la crème en texture mousseuse et réserver au froid positif. Incorporer la meringue tiède et ensuite la crème montée.

## FLOCCAGE

Beurre de cacao ..... 300 g  
Couv Valrhona Ivoire 300 g  
Colorant blanc..... QS

Peser le beurre de cacao et la couverture Valrhona Ivoire. Avec un couteau de tour, couper le beurre de cacao et la couverture en petits morceaux pour faciliter la fonte. Mettre le tout dans un cul de poule et placer le en étuve, au bain marie ou au micro-ondes (par séquence de 15 seconde maximum dans un récipient micro-ondable) pour la fonte. Une fois la masse complètement fondue, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant (girafe) et incorporer le colorant petit à petit ce qui permettra d'avoir la couleur souhaitée. Passer l'appareil à floccage au chinois étamine pour filtrer les éventuels résidus afin d'obtenir un mélange le plus fluide et lisse possible. Remplir le réservoir du pistolet avec un appareil à 30-32° maximum.

## MONTAGE ET FINITION

La veille

- Préparer le glaçage caramel.
- Préparer le sablé breton. Filmer au contact et réserver au froid positif pendant 1h.
- Préparer la compotée de poire.
- Sortir la pâte à sablé breton et détailler une abaisse de 3 millimètres d'épaisseur. Foncer un cercle à tarte de 16cms de diamètre sur 1,5cms de hauteur. Détailler une abaisse de 3 millimètres d'épaisseur et de 16cms de diamètre. Réserver le tout au froid positif.
- Préparer l'appareil à financier noisette.
- Sortir le fond de tarte et couler 150grs de compotée refroidie en répartissant bien la masse sur toute la surface du fond. Couler par-dessus 150grs de financier noisette en étalant bien l'appareil sur toute la surface. Déposer sur le financier l'abaisse de 16cms de diamètre pour fermer le fond de tarte. Filmer au contact et réserver au froid positif.
- Dans un cercle à entremet de 14cms de diamètre et 3.5cms de hauteur, couler 150grs de compotée de poires pour l'insert de l'entremet. Réserver au froid négatif.
- Cuire le fond de tarte entre deux plaques à 180° pendant 20/25min four ventilé en surveillant la coloration.
- Préparer le crémeux caramel au sucre d'érable.
- Sortir l'insert et couler 150grs de crémeux caramel au sucre d'érable. Réserver au froid négatif.
- Préparer la mousse vanille et déposer 200grs dans le moule Vortex Silikomart®.
- Démouler l'insert compoté de poire vanille/crémeux caramel érable, et déposer sur la mousse vanille sans trop appuyer sur l'insert. Réserver au froid négatif.
- Préparer la mousse poire poivre de Sichuan. Sortir le moule Vortex et couler 200grs de mousse poire.
- Déposer le fond de tarte sur la mousse poire en appuyant légèrement de façon à faire remonter la mousse poire sur les bords et d'arriver à fleur du moule. Réserver au froid négatif.

La finition

Avec du chocolat Valrhona Ivoire au point et une feuille de papier guitare, étaler finement à la spatule coudée une petite quantité de couverture sur la feuille. Attendre une légère cristallisation et détailler un rond à l'aide d'un emporte-pièce de 2.5 cm de diamètre. Avec un cure-dent, dessiner une tâche d'encre autour du rond. Détailler à l'emporte-pièce. Laisser cristalliser.

Préparer l'appareil à floccage blanc.

Démouler l'entremet et le pulvériser avec l'appareil à floccage à 30/32° maximum. Démouler la tâche d'encre en chocolat Valrhona Ivoire et la passer également au pistolet.

Mettre au point le glaçage à 25/30° max. Mettre une petite quantité en poche et remplir la spirale du moule avec le glaçage.

Récupérer la tête de poire mise de côté lors de la préparation de la compotée de poire et la faire confire 20/30 min dans un sirop avec 100grs de sucre d'érable et 200grs d'eau.

Une fois refroidie, déposer la tête de poire sur une feuille de papier absorbante.

Déposer la tête de poire au centre du moule, déposer le décor tâche d'encre sur la tête de poire.

Habiller la tête de poire avec de la feuille d'or.

Température de dégustation : 13°

## GLACAGE CARAMEL

Sucre ..... 100 g  
Eau ..... 50 g  
Crème 35% ..... 80 g  
Fécule de PdT ..... 2 g  
Gélatine 200 bloom ... 3 g

Peser tous les ingrédients. Caraméliser le sucre. Décuire avec l'eau, puis ajouter la crème chaude. Cuire à 103°. Diluer la fécule dans un peu d'eau et ajouter au caramel. Cuire pendant 3 minutes. A 60°, ajouter la gélatine hydratée dans l'eau. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en prenant soin de ne pas incorporer d'air pour obtenir un glaçage lisse et brillant.

Utilisation à 25/30°.

# HYPNOSE





## EXPLICATION DU CHOIX DES PRODUITS ET DES PARFUMS

**La poire** : en plus d'être de saison, avec près de 2000 variétés et a raison d'une consommation annuelle de près de 5 kg par ménages, c'est un de mes fruits préféré. La région dans laquelle je qui représente 17% de la production française. C'est autour ce fruit que j'ai choisi de créer ma réalisation. J'ai souhaité également utiliser un fruit riche en vitamines et minéraux et très peu calorique.

Pour la mousse poire poivre de Sichuan, j'ai choisi **la poire Conférence** : à chair assez fine et légèrement acidulée. Mon choix s'est porté sur cette variété pour son côté acidulé qui viendra parfaitement se superposer avec les notes citronnées en fin de bouche du poivre de Sichuan.

**Le poivre de Sichuan** : appelé parfois poivre chinois, cette épice, malgré son nom ne fait pas partie de la famille du poivre mais des rutacées (agrumes). J'ai choisi le poivre de Sichuan pour son côté gustatif légèrement citronné qui s'accorde et vient relever le goût de la poire conférence. La dégustation procure une sensation de léger picotement et se termine sur des notes fraîches et acidulées.

Pour la compotée de poire vanille, la **poire Williams** : à chair fine fondante et sucrée, cette variété connue de tous doit sa réputation à la puissance de son parfum. Lors de la dégustation je voulais avoir une variété qui tienne la cuisson pour la mâche, et surtout qui ai un goût franc.

La **vanille origine Inde** : par ces notes caramel et épicé, cette variété offre un rappel au crémeux caramel et au poivre de Sichuan

Le **financier noisette** : Lorsque j'ai réfléchi à la composition de mon entremet, je voulais une alliance entre le croustillant et le moelleux pour une dégustation plus agréable et nuancée,. J'ai donc utilisé un appareil à financier pour garnir mon palet, qui remplace l'éternelle crème d'amande ou frangipane traditionnellement utilisée dans la base de beaucoup de fond de tarte notamment. Le choix de la noisette est venu après avoir au préalable essayé de la poudre de noix qui donnait un résultat trop puissant en bouche. J'ai donc utilisé de la poudre de noisette torréfiée qui donne un gout boisé à cet appareil.

Le **sablé breton** : après plusieurs essais avec des pâtes sablés et pâtes sucrés amandes, mon choix c'est finalement arrêté sur un sablé breton. Le côté très friable et croustillant, et les touches de fleurs de sel à la dégustation m'ont semblé être le meilleur compromis pour la base de mon palet.

Le **sucre d'érable** pour le crémeux caramel : dans mon accord poire caramel je voulais également sortir d'une association que l'on connaît. J'ai donc choisi d'utiliser le sucre d'érable. Ce sucre très typé donne une identité nouvelle au crémeux avec une note hivernal à l'entremet.