

## ROYAL POIRES CHOCOLAT « OASIS DES LONES »

### INGREDIENTS :

#### La crème chantilly

20 cl de crème fraîche  
1 cc de vanille liquide  
5 ou 6 graines de cardamome

#### Les poires confites

1 kg de poires Chapelan ou autres  
1 fève tonka  
Sirop de sucre des cristallines complété à 80 cl d'eau

#### Le biscuit Joconde

3 blancs d'œufs  
2 œufs entiers  
65 gr de poudre d'amandes  
25 gr de sucre semoule  
65 gr de sucre glace  
25 gr de farine  
25 gr de beurre

#### Les cristallines de poires

200 gr de sucre  
20 cl d'eau  
2 à 3 belles poires chapelan

#### Le croustillant praliné

100 gr de gavottes  
80 gr de chocolat au lait  
140 gr de praliné (Gourmandises DEMARLE)

#### La mousse au chocolat

360 gr de chocolat noir 60%  
2 jaunes d'œufs  
25 gr de sucre semoule  
130 gr (13 cl) de lait entier  
150 gr + 450 gr = 600 gr de crème fraîche

#### Le tempérage du chocolat et la décoration

500 gr de chocolat de couverture Manjari 64%



## **PROGRESSION :**

### **La crème chantilly**

- Infuser les graines de cardamome cassées dans 10 cl de crème chauffée sans la faire bouillir.
- Au bout de 30 mn, ajouter la crème restante et filtrer la crème quand on la met dans le bol du robot avec le fouet pour la monter en chantilly. Ajouter le sucre à la fin pour serrer les blancs.
- Etaler la crème chantilly sur le tapis au ras des reliefs. Bien lisser à hauteur des motifs.
- Passer au froid au congélateur afin d'assurer une bonne prise et un démoulage réussi.

### **Les cristallines de poires:**

- Préchauffer le four à 100°.
- Prendre une poire Williams bien ferme, ne pas l'éplucher, ni enlever les pépins de la poire, découper des tranches très fines à la mandoline
- Préparer un sirop de sucre avec 200 gr de sucre et 20 cl d'eau, pocher ensuite les fines lamelles de poires dans le sirop jusqu'à ce que celles-ci deviennent translucides (environ 2mn). Le faire en plusieurs fois et ne pas trop en mettre en même temps.
- Les déposer sur une silpat® et les faire sécher au four à 100°, laisser sécher environ 45 minutes.

### **Les poires confites**

- Cuire dans le sirop des cristallines rallongé jusqu'à 800 ml d'eau avec un peu de fève tonka rapée pendant une dizaine de minutes à partir de l'ébullition jusqu'à ce que les poires soient tendres et confites.
- Egoutter les poires, puis les réserver au frais.

### **Le biscuit Joconde:**

- Dans la cuve du batteur avec le fouet, mélanger la poudre d'amande, la farine, le sucre glace et les œufs entiers.
- Monter les blancs dans une autre cuve en ajoutant le sucre semoule à la fin pour serrer les blancs. et incorporer en 2-3 fois dans la première masse ainsi que le beurre fondu tiède.
- Tamiser la farine et l'ajouter après la première incorporation des blancs dans l'appareil.
- Couler la pâte sur le Flexipat et l'étaler à l'aide d'une spatule coudée
- Cuire au four ventilé à 200-220c pendant 5 minutes ou jusqu'à coloration
- Enlever le Flexipat de la plaque après cuisson. Mettre le cadre sur le biscuit pour le découper et laisser le cadre tout le temps du montage des différentes couches.

### **Le croustillant praliné**

- Broyer les gavottes et les réduire en miettes.
- Fondre le chocolat au bain marie, puis ajouter le praliné.
- Mélanger les gavottes broyées avec le mélange chocolat-praliné.
- Placer au congélateur environ 30 minutes pour faciliter le montage.

### **La mousse au chocolat**

- Faire Fondre les fèves de chocolat au bain marie ou au micro ondes à faible puissance,
- Préparer une crème anglaise, mélanger dans une casserole les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le lait et 150 gr de crème. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe, la crème épaissit légèrement.
- Incorporer la crème anglaise en versant lentement en 3 fois sur le chocolat fondu, mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse.
- Fouetter au batteur les 450 gr de crème bien fraîche et lui donner une texture mousseuse.
- Quand l'appareil crème anglaise a un peu refroidi, ajouter en 3 fois la crème mousseuse délicatement à l'aide d'une maryse. Réserver au frais avant de s'en servir pour monter le gâteau.

### **Le tempérage du chocolat et la décoration:**

- Quand votre chocolat est à la bonne température, Etaler à la spatule du chocolat sur des feuilles de rhodoïd les rouler ensuite et les maintenir avec un élastique.
- Faire des décorations avec une poche à douille coupée très fine. Laisser prendre le chocolat et casser à votre convenance pour réaliser les décorations.

## Préparation du montage en cadre à l'envers :

- Sortir le tapis relief du congélateur, placer votre tapis relief sur une plaque.
- Découper le croustillant praliné ainsi que le biscuit joconde à la dimension du cadre en s'aidant du cadre,
- Poser le cadre sur le tapis. Garnissez de mousse au chocolat en étalant bien régulièrement avec la spatule coudée. Prendre 30 minutes au congélateur.
- Mettre une couche de poires confites découpées en tranches sur toute la surface.
- Recouvrir de mousse au chocolat avec la spatule coudée. Prendre 30 mn au congélateur.
- Déposer le biscuit croustillant praliné délicatement sur la mousse au chocolat en appuyant pour chasser l'air. Disposer la plaque de biscuit joconde. Placer au congélateur pendant 3 heures.
- Dès la sortie du congélateur, retourner l'entremet et décoller le tapis relief.
- Laisser décongeler 15 minutes.
- Tremper la pointe d'un couteau à bout rond dans de l'eau chaude puis passer-la le long du cadre. Retirer le cadre, saupoudrez de cacao amer et décorer de copeaux et de décorations en chocolat ainsi que de cristallines de poires.

