

Choco Poire Yuzu

Recette pour 4 moules « Eclipse 1000 » Silikomart® Réf. : 11488 Mallard Ferrière®

1. Brownies noisettes

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
90 g	Noisettes	Torréfier les noisettes +/- 10 min à 150°C et les concasser grossièrement.
530 g	ISABROWNIES	Mélanger ISABROWNIES et l'eau à la feuille pendant 1 min en 1ère vitesse, puis 4 min en 2ème vitesse. Ajouter les noisettes et mélanger.
190 g	Eau	Peser 200 g dans 4 cercles de Ø 14 cm. Cuire au four ventilé à 170° C pendant +/- 10 min.

2. Masse croustillante praliné

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
240 g	PRALIN CROQUANT	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Crèmeux vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
60 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec la crème à 40 °C et mixer.
350 g	CREME 35% MAT. GR - EDELWEISS	

4. Fourrage poire yuzu

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
660 g	FRUFFI POIRE	Mélanger les deux ingrédients ensemble.
40 g	Purée de yuzu	Conserver 600 g pour le montage et dresser le reste dans 4 demi sphères Flexipan Ø 42 mm ref FP 1489 (+/- 25 g / empreinte). Surgeler.

5. Mousse chocolat lait

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
330 g	BAVARIA VANILLE	Mélanger BAVARIA VANILLE avec le lait à 25-30°C, ajouter le chocolat lait fondu.
500 g	Lait	Quand le mélange atteint 25-30 °C, ajouter délicatement la crème légèrement montée.
330 g	CHOCOLAT LAIT 34 %	
830 g	CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS	



Montage & Finition

Après refroidissement des brownies, les conserver en cercles, puis étaler la masse croustillante praliné (60 g / biscuit) et faire figer au froid. Dresser par-dessus le crémeux vanille (100 g / biscuit) et surgeler. Etaler ensuite le fourrage poire yuzu (150 g / biscuit) et surgeler. Démouler et réserver pour le montage.

Dans les moules « Eclipse 1000 » dresser 460 g de mousse chocolat lait et chemiser les bords. Placer l'insert brownies / masse croustillante / crémeux / fourrage poire yuzu et lisser le moule.

Surgeler et démouler.

Pulvériser avec **SPRAY EFFET VELOURS CACAO**.

Réaliser le décor en dressant, à l'aide d'une poche, **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** chauffé à +/- 30°C, de façon à reproduire le blanc d'œuf. Placer ensuite une demi sphère de fourrage poire yuzu préalablement glaçée de **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** chauffé à +/- 35°C et coloré en jaune.

