



LE GALAXY

POIRE CHOCOLAT

*J'adore mettre de la poudre d'or alimentaire sur les entremets.
Ici l'astuce est d'en prélever avec la pointe d'un couteau et de souffler
dessus au-dessus du gâteau.*

✂ 6 PERSONNES
🕒 2 HEURES
📅 20 MINUTES
🌙 2 NUITS + 4 HEURES

Le matériel

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisine

Les ingrédients

INSERT POIRE

250 g de purée de poires williams
5 g de jus de citron
6 g de pectine NH + 15 g de sucre

BISCUIT BROWNIE

2 œufs
150 g de sucre
150 g de chocolat noir
115 g de beurre
75 g de farine

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

200 ml de lait
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre
170 g de chocolat au lait
8 g de gélatine 150 Bloom
200 g de crème liquide 30 % MG froide

GLAÇAGE MIROIR

210 g de sucre
75 g d'eau
70 g de cacao en poudre non sucré
145 g de crème liquide 30 % MG
8 g de gélatine 150 Bloom
Poudre alimentaire dorée





1

Insert poire

Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de poires et le jus de citron. Dans un bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire encore 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser la préparation dans le cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Laisser prendre une nuit au congélateur.

2

Biscuit brownie

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, puis mélanger pour obtenir une texture lisse. Incorporer au mélange œufs-sucre. Ajouter la farine, mélanger. Verser une couche de pâte de 1,5-2 cm d'épaisseur dans le cercle beurré et posé sur une plaque garnie de papier cuisson. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir puis décercler.

3

Mousse chocolat au lait

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans jamais cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée et mélanger délicatement à la maryse entre chaque ajout.

4

Montage

Verser une partie de la mousse chocolat au lait dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert poire en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse chocolat. Terminer par le biscuit brownie en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.

5

Glaçage miroir

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes environ. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition (103 °C exactement). Retirer du feu, ajouter le cacao en poudre et bien mélanger. Chauffer la crème liquide au micro-ondes (elle doit être bien chaude) et l'incorporer au mélange, ainsi que la gélatine essorée. Mélanger délicatement à la maryse. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant sans jamais le sortir du glaçage pour ne pas incorporer de bulles d'air. Le filtrer dans un pichet à l'aide d'une passoire. Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur (facultatif, mais le résultat sera meilleur).

6

Finition

Si le glaçage miroir a passé la nuit au réfrigérateur, le réchauffer au micro-ondes par tranche de 35 secondes jusqu'à ce qu'il soit fluide et le mixer de nouveau. Le laisser redescendre à une température de 33-35 °C. Poser un verre sur un plat plus grand que l'entremets. Démouler l'entremets et le déposer sur le verre. Verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Laisser le glaçage s'égoutter quelques minutes, puis placer l'entremets sur un plat de présentation à l'aide de deux spatules. Saupoudrer de poudre alimentaire dorée. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.

