

LA POIRE ET LE CAMEL

Recette élaborée par
Stéphane Carbone

◆ POIRES POCHÉES

Poires Williams	4
Eau	200 g
Sucre	100 g

Procédé : éplucher les poires, faire de petites billes et les cuire dans un sirop (eau et sucre).

◆ DÉCORS CHOCOLAT LAIT

Couverture Kayambe® Lait 45 %	300 g
-------------------------------	-------

Procédé : Mis au point de la couverture chocolat lait au bain marie : température idéale 30°C/31°C. Faire fondre le chocolat au bain marie, le retirer du feu et ajouter un peu de chocolat froid, pour faire descendre la température à 31°C. Étaler sur une feuille de papier transfert et tailler de petits rectangle, et réserver au frais entre deux plaque à pâtisserie.

DRESSAGE

Déposer dans le fond de l'assiette un biscuit, la mousse caramel puis les billes de poires pochées. Disposer les rectangle de chocolat sur les côtés et terminer par la glace. Déguster

◆ BISCUIT NORMAND

Farine	200 g
Beurre	175 g
Sucre	130 g
Jaunes d'œufs	50 g
Levure chimique	7 g
Fleur de sel	3 g

Procédé : mettre le beurre pommade, ajouter le sucre semoule, bien mélanger. Verser la farine, la levure et la fleur de sel. Terminer par les jaunes d'œufs. Réserver au frais 40 min. Étaler d'une épaisseur de 1cm mouler et cuire à 170°C pendant 10 min.

Procédé : mettre les 180 g de crème à monter, réserver au frais. Blanchir les jaunes d'œufs au batteur et y verser progressivement le sirop à 30°Baumé chauffé. Laisser battre jusqu'à complet refroidissement. Réaliser un caramel à sec avec le sucre et le glucose, déglacer avec 95 g de crème bouillante. Recuire à 105°C et ajouter le beurre salé hors du feu. Ajouter les feuilles de gélatine, au préalable ramollit dans de l'eau glacée, au caramel. Verser le mélange au jaune blanchit puis battre jusqu'à refroidissement. Terminer en ajoutant la crème montée, Mouler et congeler.

◆ MOUSSE CAMEL BEURRE SALÉ

Beurre salé	5 g
Glucose cristal	35 g
Crème fleurette	95 g
Sucre semoule	55 g
Jaunes d'œufs	36 g
Sirop à 30° Baumé	36 g
Crème fleurette	180 g
Feuilles de gélatine	2

◆ GLACE CAMEL

Lait	375 g
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre semoule	125 g
Crème fleurette	125 g

Procédé : Faire chauffer la crème, réaliser un caramel brun avec le sucre. Verser la crème sur le caramel et porter à ébullition, puis verser le lait et les jaunes cuire à 84°C, congeler.



Mini Grammes® Kayambe Lait 45 % Réf. 20450



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z
TVA intra-communautaire : FR 64603650094

LA MANUFACTURE DU GOÛT