



Appellation: ENVIE DE POIRES		Date création	pour	Type	Auteur						
		02/04/2019	8 cts	Dessert	Dubern. F Rasoa. T						
<p>Descriptif: entremets à base de poire, crème de coco et pâte de pistache. C'est une superposition de préparations réalisées à partir de ces éléments, un crémeux chocolat blanc et crème de coco, un confit de poires au Grand Marnier et une mousseline de pistache. Le tout est monté en cylindre et déposé sur un crumble agrumes et chocolat noir, et terminé avec des copeaux chocolat noir.</p>											
Apport nutritionnel:	<p>Coût matières total HT 35,42 €</p> <p>Coeff multiplicateur</p> <p>Prix de vente / Portion HT</p>										
TECHNIQUES		DENREES					valorisation				
<p>1. Crumble agrume/chocolat noir Râper les zestes d'un citron et d'une orange, mélanger aux poudres, sabler. Disposer le tout sur une feuille de cuisson et cuire à 170°C environ 20 min Faire fondre la couverture au bain marie. Laisser refroidir le crumble. Disposer des cercles inox sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Emietter le crumble dans un cul de poule, y faire couler la couverture en filet. Remuer doucement, déposer un peu de ce mélange au fond des cercles. Refroidir.</p> <p>2. Crémeux chocolat blanc/coco Chauffer la crème de coco et la crème liquide, verser le tout sur la couverture ivoire, remuer, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies et incorporer le beurre en parcelles. Laisser reposer 12h.</p> <p>3. Confit de poires Grand Marnier Tailler les poires en petits dés et les enfourner à 50°C pendant 1h. Réaliser un caramel, y égrainer la vanille et ajouter les dés de poires. Bien remuer, verser le jus de citron et cuire 15 min à feu doux. Ajouter la gélatine aux poires encore chaudes débarrassées dans un cul de poule. Laisser refroidir.</p> <p>4. Mousseline pistache Réaliser une crème pâtissière et y ajouter les feuilles de gélatine. Fouetter à l'aide d'un batteur refroidir entre 35 et 38 °C. Tout en continuant à fouetter, incorporer le beurre mou et le beurre de cacao. Fouetter jusqu'au complet refroidissement, débarrasser et filmer au contact. Mettre au froid positif (12 h). Au moment, foisonner la crème au batteur pour obtenir une belle consistance.</p> <p>5. Tuile chocolat noir Tempérer la couverture, réaliser des disques de chocolat sur du papier guitare, poser par-dessus une autre feuille de papier, et à l'aide d'un ustensile à fond plat, appuyer sur les</p>	NATURE	U	1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT	
	Economat										
	Beurre de cacao	kg					0,040		0,040	13,98	0,56 €
	Chocolat ivoire	kg			0,375				0,375	7,25	2,72 €
	Chocolat noir couverture 50%	kg	0,100					0,200	0,300	12,55	3,77 €
	Crème de coco	kg			0,100				0,10	2,19	0,22 €
	Farine T 45	kg	0,100						0,100	1,45	0,15 €
	Fécule de maïs	kg					0,050		0,050	7,89	0,39 €
	Gélatine feuille	pce			4	5	6		15	0,27	4,05 €
	Noisette poudre	kg	0,050						0,050	13,67	0,68 €
	Pistache pâte	kg					0,200		0,200	24,49	4,90 €
	Poire Williams boîte	kg				0,400			0,400	3,32	1,33 €
	Sucre roux	kg	0,120			0,150			0,270	2,78	0,75 €
	Sucre semoule	kg					0,100		0,100	7,70	0,77 €
	Vanille gousse	pce				1			1	7,70	7,70 €
	B.O.F										
	Beurre doux	kg	0,100	0,025			0,225		0,350	1,30	0,46 €
	Crème liquide 30	kg			0,200		0,100		0,300	2,49	0,75 €
	Lait demi-écrémé	kg					0,400		0,400	1,37	0,55 €
	Œufs	pce					5		5	0,26	1,30 €
Fruits Légumes											
Citron jaune	pce	1						1	0,51	0,51 €	
Orange	pce	1						1	0,32	0,32 €	
Cave / Divers											
Grand Marnier	kg				0,100			0,100	28,62	2,86 €	
Dressage: les trois préparations principales sont moulées successivement dans un cercle haut, dressées sur un crumble agrumes et chocolat noir qui sert de socle. Une tuile au chocolat noir est déposée en haut de l'entremets avec une cuillerée de confit de poire dans son creux.		Total denrées:							34,72 €		
		Assaisonnement 2%:							0,69 €		
		Coût matières total:							35,42 €		