Entremets Choco-poire-caramel
Pour !1 "cadre" de 40 x 60 cm



1. ***BISCUIT JOCONDE***

   Pour 3 plaques de 40×60 cm
   750 g de Financier ancel
   210 g de beurre fondu
   300 g de jaunes d'œufs
   450 g de blancs d'œufs

   Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale.
   Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler la masse sur des plaques recouvertes de papier cuisson.
   Cuire environ 10 min à 200 °C en four à sole ou 8 min à 180 °C en four ventilé.

2. ***MOUSSE BAVAROISE CHOCOLAT***

   400 g de Bavarois Alaska express Chocolat ancel
   600 g d'eau
   2000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

3. ***GLAÇAGE CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

800 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel
3 feuilles de Gélatine Or ancel
40 g d'eau chaude

Chauffer le crémeux caramel au micro-ondes à environ 50°C en mélangeant de temps en temps à l'aide d'une spatule. Dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau puis l'incorporer au crémeux.

4. ***COMPOTÉE DE POIRE***

1500 g de Fourrage Poire en cubes ancel

5. ***CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE***

1200 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer une feuille de biscuit Joconde au fond d'un cadre 40×60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Etaler uniformément la moitié de la bavaroise chocolat sur la feuille de biscuit. Mettre le ou les cadre(s) au surgélateur environ 30 minutes. Etaler la compotée de poire sur toute la surface de la bavaroise chocolat. Placer par-dessus une seconde feuille de biscuit Joconde puis étaler uniformément le crémeux caramel avant de placer la dernière feuille de biscuit Joconde.
Recouvrir le biscuit de mousse bavaroise au chocolat puis surgeler.
Napper le dessus de glaçage caramel puis retirer le cadre avant de le détailler en entremets.