Entremets Poire Amande Façon Bourdaloue
Pour !12 entremets individuels



1. ***FINANCIER AMANDE***

   250 g de **Financier ancel**
   100 g de blancs d'œufs
   75 g de beurre fondu

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser la pâte dans un moule rectangulaire de 30×20 puis cuire à 160°C environ 15 minutes.

2. ***CRÈME DIPLOMATE TONKA***

   300 g de crème pâtissière réalisée avec de la préparation pour **Crème Pâtissière à chaud ancel**
   20 g d'**Arôme Naturel de Fèves Tonka Sébalcé**
   150 g de crème fouettée
   20 g de **Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalcé**

   Incorporer l'arôme dans la crème pâtissière amenée à température ambiante. Ajouter la gélatine en fouettant vivement, incorporer progressivement la crème fouettée.

3. ***COMPOTÉE DE POIRE TATIN***

   600 g de **Fourrage Poire Façon tatin ancel**

   Répartir le fourrage poire dans les cercles de 7 cm de Ø puis surgeler avant de retirer les cercles. Réserver au congélateur.

4. ***GLAÇAGE MIROIR***

   400 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**

   Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 50°C.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

   Détailler les fonds de 7,5 cm de Ø dans le financier amande. Dresser la crème diplomate en boules sur les fonds de financier. Parsemer de noisettes caramélisées puis placer dessus des disques fins de chocolat au lait 7,5 cm de Ø. Glacer les disques de fourrage poire avec le glaçage miroir à 45°C. Bien égoutter l'excédent de glaçage puis placer au congélateur afin de le fixer pendant environ 15 minutes. Déposer les disques de fourrage poire sur les entremets.