Fusion Gourmande
Pour !20 entremets de 2 personnes

1. ***FONDANT AU CHOCOLAT (POUR UNE PLAQUE 40 X 60 CM)***

   750 g de Fondant au Chocolat ancel
   150 g d'œufs
   300 g de beurre fondu
   45 g d'eau

   Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Étaler la masse uniformément sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords. Cuire environ 10 minutes à 160 °C.

2. ***PÂTE SABLÉE CARAMEL***

   250 g de beurre pommade
   250 g de sucre glace
   100 g d'œufs
   20 g d'**Arôme Caramel Pâtissier Sébalcé**
   500 g de farine
   50 g de **Baking Powder ancel**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme caramel. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au frais au minimum 2 heures avant utilisation.

3. ***CRÈME DIPLOMATE CARAMEL***

960 g d'eau froide (10°C maximum)
60 g d'**Arôme Caramel Pâtissier Sébalcé**
400 g de Crème Diplomate à froid ancel

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter l'arôme caramel et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

4. ***FOURRAGE POIRE FAÇON TATIN***

600 g de Fourrage Poire façon Tatin en cubes ancel

5. ***MONTAGE & FINITION***

Dans la plaque de fondant au chocolat, découper 20 cœurs de 12 cm de haut et de large. Etaler la pâte sablée sur 3 mm d'épaisseur puis détailler 20 cœurs de même taille que les fonds fondant au chocolat. Ajourer le centre puis cuire environ 10 min à 160°C entre deux tapis de cuisson perforés. Réaliser la crème diplomate caramel puis dresser des pointes de crème diplomate sur le pourtour des fonds de fondant au chocolat. Déposer sur le dessus les cœurs en pâte sablée. Garnir de crème diplomate caramel le centre des cœurs puis réfrigérer jusqu'à ce que la crème diplomate caramel soit figée. Incorporer 1 g de Pâte de Caramel Sébalcé dans 30 g de Nappage Miroir à froid Neutre ancel, puis à l'aide d'un cornet, déposer des points de nappage sur la pâte sablée. Décorer de filaments de poires séchées et de fleurs comestibles.