Poires en trompe l’œil
Pour !5 moules en silicone réf. : Silikomart PERA & FICO



1. ***SABLÉ BRETON***

   500 g de **Cookies ancel**
   200 g de beurre pommade
   80 g de jaunes d’œufs

   À la feuille, mélanger tous les ingrédients puis laisser reposer la pâte au frais pendant 2 heures.
   Étaler la pâte sur 5 mm d’épaisseur puis détailler des sablés de 5 cm de Ø.
   Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les sablés dans des cercles préalablement graissés à l’**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 20 minutes à 160°C.

2. ***FOURRAGE POIRE FAÇON TATIN***

   750 g de **Fourrage Poire façon Tatin ancel**

   Garnir à ras des dômes en silicone de 2,5 cm de Ø puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

3. ***BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON***

200 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
300 g d'eau tempérée
30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
1000 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter la pâte de vanille puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. ***GLAÇAGE MIROIR JAUNE***

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel**
QS de **Colorant Jaune Sébalcé**

Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 50°C puis incorporer le colorant jaune.

5. ***MONTAGE & FINITION***

Remplir aux ¾ les moules de bavaroise à la vanille Bourbon. Insérer dans chaque moule, deux dômes de fourrage poire façon Tatin apposés l'un contre l'autre pour former une boule. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. À l'aide d'un pinceau, brosser légèrement les poires avec du **Colorant Rouge Sébalcé** puis tremper les poires dans le glaçage miroir à 45°C. Déposer les poires sur les fonds de sablés breton puis placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges de poires en chocolat.