

Trompe l'œil Poire
Pour 120 entremets Référence moule : Pavoni PX4329



1. **SABLÉ BRETON**

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

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la préparation, le beurre pommade et les œufs, 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**

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

Étaler le fourrage poire façon tatin en un rectangle de 10×12 cm. Surgeler puis couper les cubes de taille égale. Réserver au congélateur.

3. **BAVAROISE À LA POIRE**

100 g de **Bavarois Alaska-express Poire ancel**
150 g d'eau tempérée
500 g de crème montée

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau tempérée. Incorporer délicatement la crème montée.

4. **DÉCOR VELOURS BRUN**

1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

5. **GLAÇAGE MIROIR JAUNE**

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

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

6. **MONTAGE & FINITION**

Remplir aux $\frac{3}{4}$ les moules de mousse bavaroise à la poire. Insérer dans chaque moule, un cube de fourrage poire façon Tatin. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Déposer un très léger voile de décor velours brun puis tremper les poires dans le glaçage miroir teinté à 45°C. Il est très important de ne pas appliquer trop de spray velours sur les entremets, ceci empêcherait au glaçage de tenir sur les entremets. Déposer les poires une fois glacées sur les fonds de sablés breton puis placer les entremets quelques minutes au congélateur afin de fixer le glaçage. Décorer avec des tiges en chocolat ou en utilisant les pointes de gousses de vanille épuisées.