

100 ans  
d'engagement

VALRHONA



# IPHEYA

Entremets poire chocolat

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR DAVID - @CAMELBEURRESUCRE



#### À faire l'avant veille :

Biscuit moelleux  
KOMUNTU 80 %  
Pâte sablée amandes  
Sablé pressé  
KOMUNTU 80 %  
Compotée de poires  
Williams

#### À faire la veille :

Mousse grand-mère  
KOMUNTU 80 %  
Mousse poire

#### À faire le jour même :

Glaçage miroir noir  
Biscuit japonais cacao  
(facultatif)

#### Ustensiles à prévoir :

Cercle à entremets  
16 cm de diamètre  
et 4,5 cm de hauteur  
Cercle à vacherin  
18 cm de diamètre  
et 6 cm de hauteur  
Spatule coudée

#### RECETTE CALCULÉE POUR 1 ENTREMETS DE 18 CM - 10 PERSONNES

##### BISCUIT MOELLEUX KOMUNTU 80 %

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 9 minutes  
Temps de repos : 1 heure minimum

55 g KOMUNTU 80%  
30 g Beurre doux  
30 g Jaunes d'œuf  
55 g Blancs d'œuf  
30 g Sucre semoule  
10 g Farine T55

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%** et le beurre au bain-marie. Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger.

Monter les blancs d'œuf en les serrant avec le sucre. Incorporer les blancs d'œuf à la première préparation puis la farine tamisée. Verser la pâte dans un cercle de 18 cm. Lisser à l'aide d'une spatule coudée. Cuire 8 minutes à 170°C four ventilé puis démouler.

Tailler à l'emporte-pièce un disque de biscuit de 16 cm de diamètre. Congeler 1 heure minimum jusqu'à durcissement.

##### PÂTE SABLÉE AMANDES

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

140 g Farine T55  
55 g Sucre glace  
20 g Poudre d'amande  
1 g Sel fin  
70 g Beurre doux froid  
30 g Œuf froid

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en petits cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter l'œuf froid. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Étaler aussitôt au rouleau, entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Cuire environ 30 minutes à 150°C four ventilé.

##### SABLÉ PRESSÉ KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de repos : 1 heure minimum

10 g Grué de cacao caramélisé  
1 g Fleur de sel  
40 g Pâte sablée amande  
15 g Éclats d'or feuilletine  
30 g KOMUNTU 80%

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%** au bain-marie. Broyer grossièrement le grué et la fleur de sel. Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite et ajouter le grué, la fleur de sel, la feuilletine et le chocolat fondu.

Presser le sablé ainsi obtenu dans un cercle de 16 cm, sur le biscuit moelleux. Congeler 1 heure minimum jusqu'à durcissement.

### COMPOTÉE DE POIRES WILLIAMS

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes  
Temps de repos : 2 heures minimum

450 g	Poires Williams
45 g	Sucre semoule
30 g	Sucre semoule
6 g	Pectine NH
1,5	Gousse de vanille
0,5	Fève de tonka

Peler et évider les poires et les couper en gros dés. Ajouter la gousse de vanille fendue et ses grains et râper la fève de tonka. Faire un caramel à sec avec les 45 g de sucre dans une casserole. Ajouter immédiatement les dés de poires en mélangeant rapidement.

Mélanger la pectine avec les 30 g de sucre. Ajouter les poudres dans la casserole et laisser bouillir jusqu'à début de gélification, en mélangeant vivement.

Retourner le sablé pressé vers le bas et verser la compotée de poires sur le biscuit moelleux dans le cercle de 16 cm. Lisser et congeler 2 heures minimum jusqu'à durcissement.

### MOUSSE GRAND-MÈRE KOMUNTU 80%

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de repos : 3 heures minimum

65 g	<b>KOMUNTU 80%</b>
30 g	Lait entier
35 g	Crème entière 35% MG
0,75 g	Gélatine 220 blooms
50 g	Blancs d'œuf
15 g	Sucre semoule

Faire fondre le chocolat **KOMUNTU 80%** au bain-marie.

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.

Porter à ébullition le lait avec la crème. Incorporer la gélatine préalablement essorée dans le mélange chaud de lait et de crème. Réaliser une émulsion en versant le mélange chaud en 3 fois dans le chocolat fondu.

Fouetter les blancs d'œuf en les serrant avec le sucre.

Lorsque la température de l'émulsion atteint 30/35°C, ajouter progressivement les blancs montés et mélanger. Verser la mousse ainsi obtenue dans un cercle de 16 cm de diamètre.

Lisser et congeler 3 heures minimum jusqu'à durcissement.

### MOUSSE POIRE

Temps de préparation : 15 minutes

350 g	Purée de poire
6 g	Gélatine 220 blooms
60 g	Beurre de cacao
100 g	Blancs d'œuf
70 g	Sucre semoule
120 g	Crème entière 35% MG

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.

Chauffer la purée de poires et ajouter la gélatine préalablement essorée. Verser progressivement sur le beurre de cacao fondu.

Mixer au mixeur plongeant.

Monter les blancs d'œuf en les serrant avec le sucre et ajouter la purée de poires en deux fois. Incorporer la crème montée.

### GLAÇAGE MIROIR NOIR

Temps de préparation : 10 minutes

140 g	Eau
280 g	Sucre semoule
100 g	Sirop de glucose
260 g	Crème entière 35% MG
100 g	<b>Poudre de cacao</b>
16 g	Gélatine 220 blooms

Faire tremper une vingtaine de minutes la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre, le sirop de glucose et la crème. Hors du feu, ajouter le cacao. Incorporer la gélatine essorée. Mixer au mixeur plongeant sans incorporer d'air.

Filmer au contact et laisser tiédir à environ 35°C avant de glacer.

### BISCUIT JAPONAIS CACAO [FACULTATIF]

Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 18 minutes

75 g	Eau
75 g	Lait entier
2 g	Sel fin
3 g	Sucre semoule
35 g	Beurre doux
60 g	Farine T55
15 g	<b>Poudre de cacao</b>
150 g	Œufs
50 g	Huile de pépin de raisin
150 g	Blancs d'œuf
80 g	Sucre semoule

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre coupé en dés sans aller jusqu'à l'ébullition. Hors du feu, ajouter le cacao et la farine tamisés. Mélanger. Faire dessécher la panade sur feu vif en remuant constamment, jusqu'à ce qu'une pellicule se forme au fond de la casserole. Verser dans le bol du robot équipé de la feuille et mélanger. Incorporer progressivement les œufs. Ajouter l'huile et mélanger. Monter les blancs d'œuf au batteur en les serrant avec le sucre. Incorporer les blancs montés à la préparation. Verser la pâte dans un cadre sur une épaisseur de 2 cm. Cuire 18 minutes à 180°C four ventilé. Tailler deux bandes de 3 cm de hauteur.

### MONTAGE

Au fond d'un cercle de 18 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur filmé à sa base et chemisé de rhodoïd, couler un fond de mousse poire. Tapisser les bords de mousse poire à l'aide d'une spatule coudée. Déposer le disque congelé de mousse grand-mère au chocolat **KOMUNTU 80%** sur la mousse poire. Compléter de mousse poire. Déposer la base sablé / biscuit / compotée, compotée vers le bas, et appuyer de manière à ce que la mousse poire remonte jusqu'à ras bord. Lisser et congeler pendant au moins 4 heures.

Décercler à l'aide d'un chalumeau. Transvaser le glaçage dans un bec verseur et le repartir de manière homogène sur l'entremets préalablement déposé sur une grille. Retirer immédiatement l'entremets de la grille à l'aide d'une spatule coudée et d'un petit couteau d'office et le déposer sur le plat de service. Déposer les deux bandes de biscuit japonais sur les pourtours de l'entremets. Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 8 heures et décorer.

### *Astuce de Chef*

Avec la pâte sablée, le biscuit japonais et le fond de mousse poire restants, il sera possible de réaliser un entremets individuel ou une verrine.

L'excédent de glaçage peut se conserver pendant une semaine au réfrigérateur dans une boîte hermétique filmée au contact. Lors de son utilisation ultérieure, il suffira de le faire chauffer puis de le mixer avant de procéder au glaçage lorsqu'il aura atteint la bonne température.