

POIRE ET Caramel

Caramel-pear verrines

Recette élaborée par l'École Lenôtre pour Elle & Vire
Recipe from the Ecole Lenôtre for Elle & Vire



Banqueting



Dessert Base Collection

Poire et caramel

ingredients

Caramel de Base

420 g de sucre semoule
140 g d'eau

Gelée de caramel

25 g de jus de poire
250 g de caramel de base
2 g de gélatine

Garniture

500 g de poire au sirop
20 g de sucre vanillé

Mousse caramel

250 g de Dessert Base Mousse & Parfait Elle & Vire
300 g de Crème Excellence Elle & Vire
100 g de caramel de base
2 feuilles de gélatine

Disque caramélisé à la vanille

185 g de sucre semoule
75 g de glucose
35 g d'eau
gousse de vanille

Caramel de Base

Cuire le sucre semoule à sec, déglacer avec l'eau chaude. Réserver.

Gelée de caramel

Tiédir le jus de poire et ajouter le caramel de base. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée. Réhydrater et fondre la gélatine puis l'ajouter au mélange. Verser dans le fond des verrines et faire refroidir pendant 30 min.

Garniture

Sur une plaque de four, ranger les quartiers de poires et les saupoudrer avec le sucre vanillé. Enfourner à 170°C pendant 20 min.

Mousse caramel

Foisonner ensemble la Dessert Base avec la crème et le caramel de base pendant 3 min. Réhydrater et fondre la gélatine puis l'ajouter au mélange. Verser sur la gelée au caramel refroidie.

Disque caramélisé à la vanille

Cuire à sec le sucre semoule et le glucose jusqu'au caramel, ajouter la gousse de vanille déglacer avec l'eau chaude. Refroidir sur silpat. Broyer au robot coupe à l'état de poudre et tamiser. Disposer en petit disque sur silpat, faire colorer au four à 170°C jusqu'à coloration, refroidir et garder au sec.

Finition

Décorer la verrine de quartiers de poires, puis déposer un disque caramélisé à la vanille.

procedure

Caramel-pear verrines

ingredients

Caramel base

420 g caster sugar
140 g hot water

Caramel jelly

25 g pear juice
250 g caramel base
2 g gelatine

Garnish

500 g pears in syrup
20 g vanilla sugar

Caramel mousse

250 g Elle & Vire Mousse & Parfait Dessert Base
300 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream
100 g caramel base
2 sheets of gelatine

Vanilla caramel disc

185 g caster sugar
75 g glucose
35 g hot water
vanilla pod

Caramel base

Cook the sugar dry, deglaze with the hot water. Reserve.

Caramel jelly

Heat the pear juice and add the caramel base. Add the split and scraped vanilla pod. Add the dissolved gelatine. Pour into verrines and chill for 30 min.

Garnish

Arrange the pear quarters on a baking sheet and sprinkle with the vanilla sugar. Bake at 170°C/338°F for 20 min.

Caramel mousse

Whip together the Dessert Base the cream and the caramel base for 3 min. Add the dissolved gelatine. Pour on top of the chilled caramel jelly.

Vanilla caramel disc

Cook the caster sugar and glucose until caramelised. Add the vanilla pod and deglaze with the hot water. Cool on Silpat. Grind to a powder and sift. Form into small discs on a sheet of Silpat and put in a 170°C/338°F oven to brown. Cool and store in a dry place.

Finition

Decorate the verrines with pear quarters and a vanilla caramel disc.

procedure



PROFESSIONAL
Site web : www.thechefsweb.com

E-mail : contactthechefs@elvir.fr

