

CHARLOTTE AUX POIRES

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

Biscuits

Biscuits à la cuiller 24 pièces

Fond de génoise

Voir recette de génoise

Sirop de punchage

- eau 0.04 litres
- sucre 60 gr
- alcool de poires 0.08 litres

Appareil à bavarois

- poires au sirop 1 boîte 4/4 (8 demi-poires)
- sirop des poires PM
- citron 1 pièce
- gélatine (8 feuilles) 16 gr
- crème liquide 0.40 litres
- alcool de poires 0.04 litres

Garniture

- poires au sirop ½ boîte 4/4 (4 demi-poires)

Décor et finition

- poires pochées ½ boîte 4/4 (4 demi-poires)
- nappage 100 gr

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1/Réaliser la génoise

2/ parés les 24 biscuits cuiller aux extrémités

3/ Réaliser le sirop de punchage

- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Le détendre après refroidissement avec l'alcool de poire.

4/ Détailler les poires de la garniture en petits dés d'1 cm de côté. Les imbiber avec un peu d'alcool de poire

5/ Réaliser l'appareil à bavarois

- Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Mixer la boîte de poires rafraîchie avec son sirop, en réserver 0,10 litres pour dissoudre la gélatine.
- Ajouter le jus de citron et l'alcool de poire.
- Dissoudre la gélatine en la chauffant avec le sirop réservé.
- L'ajouter à l'appareil et passer le tout au chinois dans une grande calotte en acier inoxydable.
- Placer la calotte dans une autre calotte contenant de la glace pilée.
- Ajouter les petits dés de poire et les incorporer délicatement.

6/ Monter la crème fouettée

- Ne pas trop la serrer, elle doit rester lisse et onctueuse.

7/ Terminer l'appareil à bavarois

- Incorporer progressivement la crème fouettée à l'appareil à l'aide d'une écumoire.
- Lisser délicatement si nécessaire l'appareil à l'aide d'un fouet.

8/ Réaliser le montage de l'entremets

- Placer le cercle sur un carton à entremets.
- Garnir les parois avec les biscuits cuiller et placer le disque de génoise au fond du cercle.
- Pincer les parois et le fond avec le sirop en utilisant un pinceau.
- Garnir avec l'appareil lorsque celui-ci commence à prendre de manière à ce que les petits cubes de poires ne retombent pas au fond.
- Lisser soigneusement à l'aide d'une spatule métallique.
- Filmer l'entremets et réserver au réfrigérateur durant 2 à 3 heures.

10. Terminer et dresser l'entremets

- Le décorer avec une rosace de lamelles fines de poire au sirop et lustrer avec du nappage



