

# BREIZHEK

SABLÉ BRETON, BISCUIT CACAO, CRÉMEUX CARAMEL SALÉ, POIRES POCHÉES, MOUSSE DE POIRE

## INGRÉDIENTS ( 1 gouttière de 50 cm)

### Biscuit cacao

- 75 g Beurre
- 75 g Chocolat noir
- 65 g Blancs d'œufs
- 75 g Sucre
- 40 g Jaunes d'œufs
- 40 g Farine

### Crèmeux caramel salé

- 22 g Sirop de glucose
- 115 g Sucre semoule
- 135 g Lait + vanille gousse
- 135 g Crème liquide
- 2 g Fleur de sel
- 75 g Jaunes d'œufs
- 6 g Gélatine
- 100 g Crème fouettée
- Q.S Dés de poires au sirop

### Mousse de poires

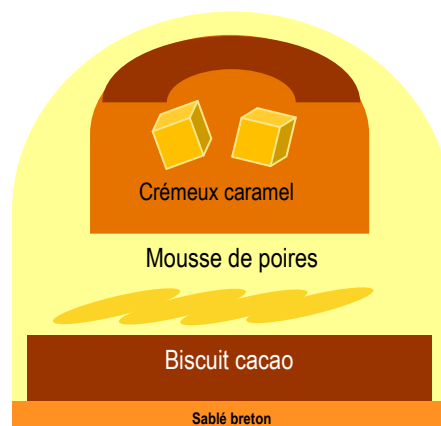
- 300 g Purée de poires
- 1/2 pièce Vanille gousse
- 55 g Sucre
- 8 g Gélatine
- Q.S Eau de vie de poires
- 300 g Crème fouettée
- Q.S Lamelles de poires au sirop

### Sablé Breton

- 100 g Farine
- 3 g Levure chimique
- 90 g Beurre salé + vanille liquide
- 60 g Sucre Cassonade
- 30 g Jaunes d'œufs

### Mélange à pulvériser au pistolet

- 150 g Beurre de cacao
- 250 g Chocolat blanc
- 100 g Huile arachide
- QS Colorant liposoluble jaune



### Biscuit cacao

Fondre ensemble le beurre et le chocolat  
Monter les blancs et serrer avec le sucre  
Ajouter les jaunes délicatement puis le chocolat fondu à la maryse  
Incorporer la farine tamisée  
Dresser et cuire à 180°/200°c env. 6 minutes

### Crèmeux caramel salé

Cuire le sirop de glucose avec le sucre au caramel fumant  
Décuire en ajoutant progressivement le lait vanillé avec la crème et le sel  
Ajouter les jaunes d'œufs et cuire comme une crème anglaise à 84°C  
Mixer, ajouter la gélatine et refroidir jusqu'à un début de gélification  
Ajouter le crème fouettée et couler dans une petite gouttière chemisée de biscuit cacao.  
Insérer des dés de poires au sirop bien égouttés  
Réserver au froid négatif.

### Mousse de poires

Chauffer la purée de poires avec le sucre et la vanille  
Ajouter la gélatine et refroidir  
Ajouter l'eau de vie puis la crème fouettée  
Garnir les gouttières, insérer le crèmeux caramel salé puis recouvrir de mousse et disposer des lamelles de poires au sirop.  
Obturer avec une bande de biscuit cacao. Réserver au froid négatif.

### Sablé Breton

Sabler ensemble la farine, la levure chimique, le beurre salé en petits dés, la vanille liquide et le sucre cassonade  
Ajouter les jaunes d'œufs, abaisser entre 2 feuilles de cuisson à 2,5 mm d'épaisseur selon la dimension des gouttières  
Cuire à 165°c et redétailler selon la dimension des gouttières dès la sortie du four.  
Chablonner de chocolat ou pulvériser au pistolet avec le mélange pour imperméabiliser le sablé

### Mélange à pulvériser au pistolet

Hacher les chocolats et le beurre de cacao  
Fondre au bain marie, ajouter l'huile et colorer légèrement avec le colorant  
Pulvériser au pistolet à chocolat sur les bûches congelées

### Finition et décor

Disposer la buche sur le sablé breton.  
Décorer avec des motifs de chocolat, mini poires au sirop, macarons, décors flocon de neige en pastillage, etc....