



Poire / Pear



Bûche de Noël aux chocolats, poire Williams
Chocolate and Williams Pear Christmas log

Bûche de Noël aux chocolats, poire Williams

Chocolate and Williams Pear Christmas log

BISCUIT CHOCOLAT

Pâte d'amande 70%	240g	Cacao en poudre	80g
Sucre glace	90g	Beurre	80g
Jaunes d'œufs	150g	Blancs d'œufs	225g
Œufs	80g	Sucre semoule	90g
Farine T55	80g		

Mixer la pâte d'amande avec le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs et les œufs. Faire monter l'ensemble et ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés, le beurre fondu chaud et les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule. Etaler en cadre et cuire dans un four préchauffé préalablement à 160°C.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Crème	126g	Gélatine	8g
Lait	126g	Chocolat au lait Jivara	120g
Jaunes d'œufs	40g	Chocolat au lait Tanariva	180g
Sucre	40g	Crème fouettée	300g

Faire bouillir le lait et la crème, verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre, chinoiser le tout sur les chocolats au lait et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Mixer et refroidir le tout à 35°C puis incorporer la préparation à la crème fouettée.

GELÉE POIRE ET FRUIT DE LA PASSION

Purée de poire PONTHER	700g
Purée de fruit de la passion PONTHER	300g
Gélatine de bœuf	14g

Chauffer la moitié des purées de fruit PONTHER et y incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Bien mélanger et homogénéiser. Incorporer le tout dans la deuxième moitié de purées de fruits et bien mélanger de nouveau.

STREUSEL NOIR

PARTIE 1		PARTIE 2	
Farine	450g	Céréales Kellogs	435g
Sucre glace	450g	Chocolat Manjari	210g
Fécule	90g	Praliné noisette	282g
Amandes en poudre	280g	Pâte de noisette	160g
Beurre	450g	Noisettes hachées	130g
Sel	9g	Amandes hachées	30g
		Fleur de sel	30g

Mélanger la farine, le sucre glace, la fécule, les amandes en poudre et le sel. Faire un beurre pommade et mélanger aux poudres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Répartir des petits morceaux de pâte sur une plaque et cuire 20 minutes à 170°C pour obtenir une couleur homogène. Continuer la cuisson à 140°C pour dessécher. Faire fondre le chocolat Manjari puis incorporer les céréales Kellogs, le praliné noisette, la pâte de noisette, les noisettes hachées, les amandes hachées et la fleur de sel. Placer le mélange 1 et le mélange 2 dans une cuve de batteur et mixer à la feuille.

DRESSAGE

Déposer le biscuit au chocolat sur un torchon. Etaler la gelée de poire et de fruit de la passion sur 0,5cm d'épaisseur, placer au congélateur pendant 1 heure. À l'aide d'une spatule, répartir la mousse au chocolat au lait sur la gelée de poire et fruit de la passion. Rouler le biscuit délicatement avec le torchon, pour former un boudin régulier. Réserver au frais pendant 1 heure environ. Découper le streusel noir en rectangle de la taille souhaitée, poser ensuite le biscuit roulé sur le dessus. Pour finir, décorer avec des feuilles au chocolat noir et des disques de chocolat à la poudre d'or.

CHOCOLATE BISCUIT

70% almond paste	240g	Cocoa powder	80g
Icing sugar	90g	Butter	80g
Egg yolks	150g	Egg whites	225g
Eggs	80g	Caster sugar	90g
Flour T55	80g		

Mix the almond paste with the icing sugar, add the egg yolks and eggs. Whisk together the mixture and add the sieved flour and cocoa powder, the warm melted butter and the egg whites, beaten together with the caster sugar. Roll out in a baking ring and bake in a preheated oven at 160°C.

MILK CHOCOLATE MOUSSE

Cream	126g	Gelatine	8g
Milk	126g	Jivara milk chocolate	120g
Egg yolks	40g	Tanariva milk chocolate	180g
Sugar	40g	Whipped cream	300g

Bring the milk and cream to the boil, pour onto the egg yolks beaten with the sugar, strain the mixture and pour over the milk chocolate and the gelatine, which has already softened in cold water. Blend together and cool the mixture down to 35°C, then fold it into the whipped cream.

PEAR AND PASSION FRUIT JELLY

PONTHER pear puree	700g
PONTHER passion fruit puree	300g
Gelatine	14g

Heat up half of the PONTHER fruit purees and incorporate the gelatine, which has already softened in cold water. Mix well and homogenise. Incorporate everything into the second half of the fruit purees and mix well again.

DARK STREUSEL

PART 1		PART 2	
Flour	450g	Kellogg's cereals	435g
Icing sugar	450g	Manjari chocolate	210g
Starch	90g	Hazelnut praline	282g
Powdered almonds	280g	Hazelnut paste	160g
Butter	450g	Chopped hazelnuts	130g
Salt	9g	Chopped almonds	30g
		Fleur de sel	30g

Combine the flour, icing sugar, starch, powdered almonds and salt. Soften the butter and mix it into the powder mixture until you have a smooth dough. Divide the mixture into small dough pieces and place on a baking sheet. Bake for 20 minutes at 170°C until you have an even colour. Continue to bake them at 140°C to dry them out. Melt the Manjari chocolate then incorporate the Kellogg's cereals, hazelnut praline, hazelnut paste, chopped hazelnuts, chopped almonds and fleur de sel. Place mixture 1 and mixture 2 in a mixer bowl and mix using the flat beater.

ASSEMBLY

Place the chocolate biscuit on a tea towel. Spread a 0.5cm-thick layer of the pear and passion fruit jelly on top, then place in the freezer for 1 hour. Use a spatula to spread the milk chocolate mousse on top of the pear and passion fruit jelly. Gently roll up the biscuit using the tea towel to form an even log shape. Refrigerate for around 1 hour. Cut the dark streusel into a rectangle of the desired size, then place the rolled up biscuit on top. To finish, decorate with dark chocolate leaves and chocolate discs dusted with gold.

