

Croustillant de Chocolat-Poire et Shiso

Croustillant chocolat

300 gr glucose

700 gr fondant

200 gr pâte de cacao

Cuire glucose et fondant a 158 degré, puis ajouter la pâte de cacao, étaler sur un sil pat
Réserver

Puis casser en morceau et fondre au four a 170 °C, sans ventilation. Étaler entre deux papiers sulfuriser et tailler en bande puis tourner au tour d'un cercle, conserver en boite

Sablé Chocolat

140 gr farina

130 gr poudre de cacao

1 gr de sel

2 gr de levure chimique

125 gr de beurre congeler

100 gr de sucre

1 jaune d'œufs

Mélanger farine, poudre de cacao, sel et levure chimique dans un robot puis mixer avec le beurre congeler puis ajouter le jaune et le sucre a la fin

Étaler très fin puis cuire au four a 160 C° environ 10 minutes

Sorbet poire

1 kg purée de poire

67 gr glucose atomisée

233 gr de sucre

2,5 gr de stabilisateur

364 gr d'eau

Faire un sirop avec le glucose, le sucre, l'eau et le stabilisateur, verser sur la purée de poire, mixer passer et turbiner

Crèmeux Chocolat

106 gr de lait

160 gr de crème

75 gr jaune d'œufs

55 gr de sucre

163 gr de chocolat noir 65% de cacao

Faire une crème anglaise avec lait, crème, jaune d'œufs et sucre, verser sur le chocolat, mélanger délicatement puis mixer et passer, réserver au froid

Poire pochée

1 L'eau

300 gr de sucre

½ gousse de vanille

10 feuille de Shiso

Chauffer le sirop à 80 °C, ajouter les poires entières, éplucher. Cuire à couvert doucement pendant 1 h 30, puis détailler en petit cube

Crème épaisse de cacao

1 L de crème épaisse

50 gr de sucre

50 gr fèves de cacao torréfier

50 gr grue de cacao

2 feuille de Shiso

Infuser la crème au fève et grué de cacao a froid, pendant 12 h, puis monter avec le sucre et ajouter le Shiso ciseler

Dressage

Poser de cercle croustillant au milieu de l'assiette puis poser le sable a l'intérieur

Garnir avec le crémeux, sorbet, poire poche puis fermée avec un disque de croustillant chocolat

Faire une quenelle avec la crème de cacao, poser sur le croustillant puis finir avec des pousses de Shiso Cress