

Elle & Vire[®]

PROFESSIONNEL

MONT BLANC



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN ET MAXIME GUÉRIN



Mont Blanc

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

“ Pour ce dessert nous associons deux fruits d'automne, la poire et le marron qui seront mis en accord par le craquant de la meringue et les notes laitières de notre produit Sublime. ”



Recette pour 35 petits gâteaux - moules SILIKOMART SF119 + demi-sphères 3,5 cm Ø

AMANDES BRUTES POLIGNAC

150 g d'amandes brutes
15 g de blancs d'œufs
60 g de sucre

Ciseler les amandes brutes en bâtonnets fins avec un couteau. Mélanger avec les blancs d'œufs puis le sucre. Faire sécher au four ventilé à 140°C pendant 10 minutes environ et laisser refroidir.

MERINGUE

200 g de blancs d'œufs
160 g de sucre
160 g de sucre glace
5 g de solution acide citrique (50/50)

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre et tiédir à 30°C au bain marie. Monter au batteur. Ajouter la solution d'acide citrique puis incorporer le sucre glace à la maryse.

COMPOTÉE DE POIRES

440 g de poires au sirop
380 g de purée de poire
20 g de purée de yuzu
8 g de pectine NH
40 g de sucre
4 g de solution acide citrique (50/50)
28 g de masse gélatine
(4 g de gélatine + 24 g d'eau)

Couper les poires au sirop en cubes de 8 mm environ.
Chauffer les purées de fruits. À 40°C, ajouter la pectine mélangée au sucre. Cuire jusqu'à ébullition, ajouter la solution d'acide citrique, la masse gélatine et les cubes de poires au sirop.

APPAREIL À TREMPER CHOCOLAT BLANC

300 g de chocolat blanc
60 g de beurre de cacao
60 g d'huile de pépins de raisin

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao ensemble puis ajouter l'huile de pépins de raisin.

APPAREIL MARRON

1020 g de purée de marron
640 g de pâte de marron
640 g de crème de marron
48 g de rhum brun

Mixer tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse.
Réserver au réfrigérateur.

CRÈME DÉCOR SUBLIME VANILLE

600 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
60 g de sucre
QS vanille

DÉCOR

QS de sucre glace décor

MONTAGE

À l'aide d'une douille de 22 mm, pocher des boules de meringue de 10 g sur des demi-sphères en silicone de 3,5 cm de diamètre graissées. Saupoudrer d'amandes brutes polignac. Déposer une feuille de papier cuisson et aplatir légèrement pour créer l'assise à la base des coques. Cuire au four ventilé à 100°C pendant 2 heures oua ouvert. Laisser refroidir et démouler.

Couler la première moitié de la compotée de poire dans des demi-sphères de 3 cm de diamètre. Mettre au congélateur, démouler, couler la seconde moitié de la compotée et déposer la première série de demi-sphères congelées pour obtenir des sphères. Remettre au congélateur.

Tremper les sphères de compotée de poire dans l'appareil à enrober chocolat blanc à 40°C et remettre au congélateur. Monter 450 g de Sublime vanillée avec 40 g de sucre, pocher 12 g dans chaque moule conique puis insérer les sphères de compotée de poire. Mettre au congélateur.

Démouler les inserts. Monter le restant de Sublime vanillée avec le sucre et pocher une pointe dans les coques de meringues. Enfoncer l'insert. Sur un plateau tournant, pocher l'appareil marron de bas en haut avec une douille à pétale n°104. Finir avec une pointe de Sublime et poudrer légèrement de sucre glace décor.



Conseil

Attention à bien cuire les meringues et à dresser bien droit l'appareil marron.

Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_france

la maison de l'Excellence®

