



DOUILLON DE POIRES



La pâte brisée : 125g de farine T55, 62,5g de beurre, 2g de sel, 25g d'eau, 1 jaune d'œuf.

Dissoudre le sel dans l'eau, ajouter le jaune d'œuf, fouetter pour bien mélanger. Dans la cuve du robot à la feuille ou dans un saladier, sabler la farine et le beurre un peu ferme coupé en dés. Ajouter rapidement le mélange eau, sel, œuf, et mélanger rapidement sans donner de corps à la pâte. La poser sur le plan de travail et fraser avec la paume de la main pour obtenir une pâte lisse. L'étaler entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson puis la mettre au réfrigérateur. Découper à l'emporte-pièce 4 disques de pâte à poser sous les poires. Détailler ensuite 4 longues bandes de 1,5 cm de large qui serviront à masquer les poires. Puis à l'aide d'un couteau réaliser deux feuilles de taille différente qui serviront de décor.

Le biscuit Joconde pistache : 75g de sucre glace, 75g de poudre d'amandes, 13g de farine T 55, 7g de pâte de pistache, 110g d'œufs entiers + 60g de blancs et 10g de sucre semoule, 20g de beurre fondu et refroidi, colorant vert.

Préchauffer le four à 210° chaleur tournante. Faire fondre le beurre. Dans la cuve du robot battre environ 10/12 min les œufs entiers, le sucre glace, la poudre d'amande, la pâte de pistache, le colorant et la farine tamisée. Le mélange doit faire le ruban. Réserver. Monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau en incorporant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Prélever $\frac{1}{4}$ du premier mélange et y incorporer le beurre fondu refroidi, puis mélanger à nouveau avec l'appareil œufs et poudres. Incorporer délicatement $\frac{1}{3}$ des blancs d'œufs montés puis ajouter le reste des blancs sans trop mélanger pour avoir un appareil homogène. Étaler à la spatule coudée une couche de 3/4 mm sur les flexipats ou sur un tapis siliconé. Enfourner rapidement 6/7 min. Le biscuit doit être juste ferme mais moelleux et pas trop coloré. Une fois le biscuit refroidi le tailler en un rectangle de 20cm X 30cm et réserver jusqu'au montage.

Les poires au miel : 4 poires, 50g de miel, 20g de Caraïbes Valrhona ou d'un chocolat noir de couverture, 10g de crème fleurette 35%MG, 20g de jaune d'œuf.

Eplucher et évider les poires, retirer la tige et à l'aide d'une poche à douille les garnir de miel. Fondre le chocolat au bain-marie et à l'aide d'un cornet réaliser les tiges de poire. Réserver le tout au réfrigérateur jusqu'au montage final.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Obturer les poires en les posant sur les disques de pâte Brisée, les entourer de bas en haut avec les bandes de pâte, dorer le tour avec le mélange jaune d'œuf et crème, coller les deux feuilles décor sur le côté et enfourner pendant 25 à 30 min à surveiller.

La cage fleurie en isomalt : 700g d'isomalt, 20 fleurs comestibles.

Fondre dans une casserole l'Isomalt à 180°, bien remuer la casserole pour qu'il fonde entièrement. Laisser reposer 2 minutes avant de le couler. Graisser les cadres inox, les poser sur les tapis silicone (eux-mêmes posés sur une plaque). Verser doucement l'isomalt et bien le répartir dans le cadre. Il faut réaliser une à une 2 plaques de 20X30 et 2 plaques de 20X20 en gardant la casserole sur feu doux. Placer les fleurs comestibles avant que l'isomalt n'ait complètement durci et retirer délicatement les cadres quand ils sont tièdes, avant de répéter l'opération. Réserver jusqu'au montage.

La finition : coller à l'isomalt les 4 plaques en forme de rectangle, le poser sur le tapis de biscuit joconde à la pistache, déposer les douillons aux poires à l'intérieur et répartir quelques fleurs sur le biscuit.