

Cannelés Dulcey - poire

Ingrédients pour 12 moules à cannelés:

Edit du 15 juin 2014 : pour faire son propre chocolat dulcey :

400g de chocolat blanc

Faites cuire votre chocolat dans un saladier allant au four à 150° en remuant toutes les 20 minutes jusqu'à ce que le chocolat prenne une belle couleur caramel clair (environ 1h). Étalez le sur un film étirable et laissez refroidir.

Sablé aux spéculoos :

85g de beurre demi-sel
31g de beurre doux
37g de sucre glace
0,5g de fleur de sel
4,5g de jaune d'œuf
106g de farine T55
21g de fécule de pomme de terre
1g de cardamone en poudre
1,5g de cannelle
1g de muscade
1g de gingembre
0,5g de poivre blanc

Dans la cuve du robot muni du batteur plat, mélangez les ingrédients dans l'ordre donné en commençant par bien crémiser les beurres et le sucre glace. Abaissez sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 6 mm et faites cuire à 170° pendant 20 minutes environ. Dès la sortie du four détaillez des cercles légèrement plus petits que la base de vos moules à cannelés.

Mousse allégée au dulcey :

62g de lait
3g de gélatine
116g de chocolat dulcey
125g de crème fouettée

Faites chauffer le lait légèrement. Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée. Versez sur le chocolat légèrement fondu. Mixez au mixer plongeant. Quand le mélange atteint 40°, ajoutez délicatement la crème fouettée.

Versez la mousse jusqu'à 1cm du bord et mettez au congélateur.

Poires caramélisées :

2 poires coupées en dés
2 CS de sucre
1 noix de beurre

Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les dés de poires et saupoudrez de sucre. Faites caraméliser légèrement en veillant à ce que vos poires ne soient pas réduites en purée.

Montage et finitions :

Disposez un peu de poires sur la mousse et recouvrez avec le sablé spéculoos. Réservez au congélateur. Réalisez le glaçage.

Glaçage caramel :

5g de gélatine
248g de sucre
207g de crème
16g de fécule de maïs

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide au frais. Caramélisez le sucre. Incorporez la crème. Mélangez et incorporez la fécule. Mixez puis ajoutez la gélatine imbibée quand le mélange atteint 55°. Finissez de mixer. Utilisez le mélange à 40°.

Démoulez délicatement vos entremets.

Versez le glaçage sur les entremets congelés au dessus d'une grille.