

Temps de préparation: 1h30

Poirier

Ingrédients pour 1 génoise

chocolat:

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de farine T45
- 30 g de cacao amer en poudre

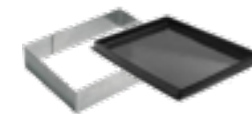
Ingrédients mousseline de poire:

- 700 ml de nectar de poire
- 200 g de sucre
- 2 œufs
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de maizena
- 160 + 200g de beurre souple

Ingrédients sirop

- 100 g d'eau
- 100 g de sucre

- 1 grosse boîte de poires au sirop



Flexipat 2020 +
grand cadre CE348248

Génoises:

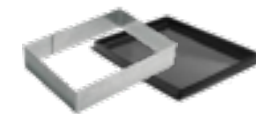
Préchauffer le four à 210°C.

Mettre dans le bol muni du fouet, les œufs et le sucre. 5 Min à 40°C, vitesse 5, puis 2 minutes, vitesse 5 sans le gobelet pour faire refroidir. Ajouter la farine et le cacao tamisé. 15 secondes, vitesse 3. Verser dans le flexipat et mettre à cuire 8 minutes. Renouveler l'opération pour la deuxième génoise.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	œufs, sucre	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	farine, cacao tamisés	15 sec		3	

Offert par votre Conseillère Guy Demarle
Nadège VIGNANT 06 17 67 43 59
lapetitecuisinedenadège@orange.fr

Poirier



Flexipat 2020 +
grand cadre CE348248

Mousseline:

Dans le bol muni du fouet, mettre tous les ingrédients sauf le beurre. 8 min, 100°C, vitesse 3. ajouter 160 g de beurre. 2 min vitesse 3. Placer dans un cul de poule et filmer au contact. Lorsque la crème est bien froide (attention sinon, elle restera liquide), remettre dans le bol (sans le fouet) et sous vitesse 4, ajouter les 200 g de beurre restant, jusqu'à ce que la crème soit bien lisse (augmenter la vitesse si besoin jusqu'à 6)

Sirop: faire bouillir l'eau et le sucre quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. ajouter éventuellement 2 cuillères à soupe d'alcool de poire ou de cacao)

Montage:

sur votre plat de service, mettre une génoise (côté en contact avec le flexipat visible pour y mettre le sirop). étaler le sirop au pinceau. Mettre le grand cadre. Étaler un peu de crème mousseline et mettre les poires. recouvrir de mousseline, puis ajouter la deuxième génoise. j'ai fait briller la génoise en la recouvrant de sirop passé au pinceau. Laisser au frigo pendant 1h minimum avant de démouler

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	tous les ingrédients sauf le beurre	8 min	100°C	3	
	160 g de beurre	2 min		3	
	200g de beurre souple			4 à 6	