



# MOUSSE AUX POIRES AU CŒUR FONDANT AU CASSIS DANS DES TARTELETTES AU CHOCOLAT



## QimiQ AVANTAGES

- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème
- Se conserve sans réfrigération
- Stable à la congélation
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



35



difficile

## INGRÉDIENTS POUR 40 PIÈCES

### POUR LA GELÉE DE POIRES

- 180 g Pulpe de poire
- 20 ml Jus d'un citron
- 30 g Sucre
- 4 g Feuille(s) de gélatine à 3 g

### POUR LA MASSE AU CHOCOLAT

- 110 g Beurre
- 110 g Couverture de chocolat Carma Venezuela, 70%
- 180 g Œuf(s)
- 150 g Sucre glace
- 60 g Farine
- 40 g HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm [à 9,3 g]
- 10 g Pépites de cacao caramélisées, pour la décoration

### POUR LE CŒUR AU CASSIS

- 200 g Pulpe de cassis
- 80 g Sucre glace

### POUR LA MOUSSE AUX POIRES

- 400 g QimiQ Whip , réfrigéré
- 200 g Pulpe de poire
- 50 ml Jus d'un citron
- 80 g Sucre glace
- 150 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

## PRÉPARATION

1. Pour la gelée de poires, porter à ébullition la pulpe de poire, le jus de citron et le sucre. Mettre la gélatine trempée dans le liquide chaud et laisser refroidir.
2. Pour la masse au chocolat, faire dissoudre le beurre. Ajouter le chocolat de couverture et faire dissoudre. Battre les œufs et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Réchauffer le mélange de beurre et de chocolat à 28° C et incorporer la farine. Verser la masse dans des HUG Choco-Tartelettes Royal 5 cm et faire cuire 4 minutes à 160° C. Laisser refroidir. Y verser la gelée de poires et mettre au frais.
3. Pour le cœur au cassis, mixer la pulpe de cassis et le sucre glace, verser dans une petite forme et surgeler.
4. Pour la mousse aux poires, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter la pulpe de poire, le jus de citron et le sucre glace et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité. Incorporer la crème fouettée et remplir dans une forme en demi-boule en silicone.
5. Mettre le cœur au cassis surgelé dans la mousse aux poires et surgeler. Teindre la mousse aux poires avec du beurre de cacao rouge.