

## ECLAT AUX EPICES

Recette pour 1 cadre de 37 cm x 28.5 cm x 4.5 cm

**COMPOSITION: BISCUIT SACHER AUX EPICES – COULIS DE POIRES –  
BAVAROISE PAIN D'EPICES**

### BISCUIT CHOCOLAT AUX EPICES

175 g de couverture noire 70%  
175 g de beurre  
120 g de miel  
140 g de jaunes d'œufs  
85 g d'œufs entiers  
120 g de farine  
55 g de poudre d'amande  
55 g de sucre glace  
14 g de cannelle poudre  
2 g de muscade en poudre  
4 g d'anis vert en poudre  
2 oranges zestées  
2 citrons zestés  
280 g de blancs d'œufs  
70g de sucre semoule

**Poids total : 1300 g**

Faire monter au fouet au batteur le miel, les jaunes d'œufs, les oeufs entiers, la poudre d'amande, le sucre glace tamisé, la farine et les épices (tamisées ensemble) et les zestes. Ajouter la couverture et le beurre (fondu ensemble à 40°C) puis délicatement, incorporer les blancs d'œufs montés, serrés avec le sucre semoule.

Dresser le biscuit , cadre de 35 cm X 55 cm X 1 cm de haut.

Cuire au four ventilé 10 minutes à 180°C buée fermée puis ouverte à mi cuisson

1 recette donne 1 cadre.

### COULIS DE POIRES

1000 g de pulpe de poires  
150 g de sucre semoule  
150 g de pâte d'amande crue 50%  
1 gousse de vanille  
15 g de gélatine feuilles

**Poids total : 1400 G avec gélatine réhydratée)**Mixer la pâte d'amande dans la pulpe poire. Ajouter le sucre, la gousse de vanille et porter le tout à ébullition. Incorporer la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée), réserver pour le montage

## BAVAROISE AUX EPICES

750 g de lait entier  
90 g de jaunes d'œufs  
105 g de miel  
190 g de pain d'épices  
15g de gélatine feuilles  
560g de crème fouettée

Poids total : 1755 g avec gélatine réhydratée

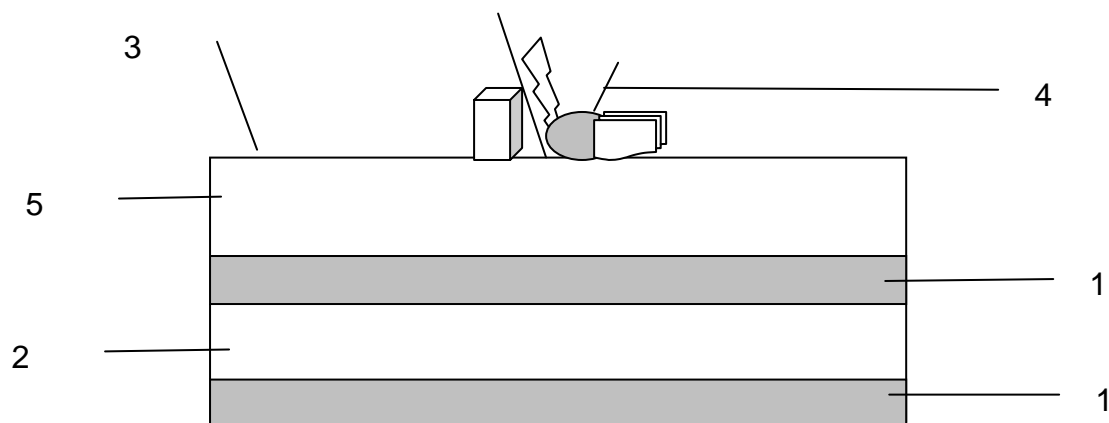
Dans une casserole, porter le lait à ébullition.  
Blanchir les jaunes d'œufs avec le miel, ajouter le lait bouillant . cuire le tout à 85°C, incorporer le pain d'épices et mixer l'ensemble. Refroidir à 18°C, incorporer la gélatine fondue (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée) puis la crème fouettée. Réserver pour le montage.

### MONTAGE

Dans un cadre de 37 cm X 28.5 cm X 4.5 cm de haut, placer une feuille de biscuit chocolat aux épices chablonée. Disposer sur cette feuille le coulis de poires, puis une nouvelle feuille de biscuit et lisser le cadre avec la bavaroise pain d'épices. Congeler puis re-lisser avec la bavaroise en réalisant des reliefs.

### DECORS ET FINITIONS

Pulvériser le cadre avec un appareil à velours lait.  
Couper 4 entremets rectangles de 10 cm X 18 cm ;  
Couper 9 petits gâteaux de 8 cm x 4 cm.  
Décorer avec copeaux chocolat, épices et sucre bullé.



1 :Biscuit chocolat aux épices  
2 :Coulis de poire  
3 :Pulvérisation velours lait  
4 :Décor épices, sucre bullé chocolat  
5 :Bavaroise pain d'épices



*ECLAT  
AUX ÉPICES*