

## **ILE AU TRESOR**

**COMPOSITION: BISCUIT FRIAND GINGEMBRE – CREME LEGERE GINGEMBRE – MOUSSE CHOCOLAT – GLAÇAGE CHOCOLAT (GELEE CHOCOLAT)**

Recette pour 3 entremets de : 1 x 16 cm – 1 x 18 cm – 1 x 20 cm

### **BISCUIT FINANCIER GINGEMBRE**

Recette pour 1 feuille 60 cm X 40 cm

120 g de poudre d'amande  
320 g de sucre glace  
130 g farine  
4 g de levure chimique  
30 g de sucre inverti  
4 g de vanille liquide  
25 g de gingembre confit  
300 g de blancs d'œufs  
180 g de beurre noisette

**Poids total : 1110 g**

Mixer le gingembre confit avec un peu de sucre glace au robot. Mélanger au fouet avec le reste de sucre glace tamisé, la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter les blancs d'œufs non montés, le sucre inverti, la vanille liquide puis le beurre noisette chaud. Couler sur silpat, en cadre à biscuit étaler uniformément puis cuire à 180°C, 8 à 9 minutes (four ventilé).

### **POIRES POELEES**

460 g de poires  
50 g de sucre semoule  
30 g de beurre  
20 g d'alcool de poire

**Poids total : 540 g**

Couper les poires en lamelles, les poêler au beurre et sucre semoule puis les flamber avec l'alcool de poire, les disposer en « flexipans »

2 de 14 cm; 1 de 16; 1 de 18

## **CREME LEGERE AU GINGEMBRE**

85 g de sirop a 30°B  
45 g de jaunes d'œufs  
60 g de crème fleurette  
5 g de gélatine en feuilles  
75 g de chocolat ivoire  
250 g de crème fouettée  
18 g de gingembre confit finement haché

**Poids total : 540 g**

Cuire sur le feu, le sirop à 30°B et les jaunes d'œufs à 85°C, puis faire monter au fouet au batteur jusqu'à refroidissement (pâte à bombe). Chauffer la crème fleurette et le gingembre et mixer le tout, y incorporer la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée), verser le tout sur le chocolat ivoire haché et lisser au fouet (ganache).

Refroidir la ganache ivoire à 40°C, y incorporer la crème fouettée mousseuse et délicatement la pâte à bombe froide. Couler aussitôt en flexipan sur les poires poêlées, surgeler.

2 de 14 cm; 1 de 16 cm; 1 de 18 cm

## **MOUSSE CHOCOLAT**

180 g de sirop à 30°B  
100 g de jaunes d'œufs  
250 g de couverture noire 70%  
500 g de crème fouettée

**Poids total : 920 g après mélange**

Cuire à 85°C le sirop à 30°B et les jaunes d'œufs, monter le tout à fouet au batteur jusqu'à complet refroidissement. Chauffer la couverture noire à 60°C. Détendre avec la moitié de la crème fouettée, ajouter l'appareil à bombe et le reste de crème fouettée.

## GLAÇAGE CHOCOLAT (Gelée Chocolat)

480 g de crème fleurette

580 g d'eau

720 g de sucre semoule

240 g de poudre de cacao

24 g de gélatine en feuilles

Porter à ébullition la crème fleurette, le sucre semoule et l'eau. Ajouter ensuite la poudre de cacao et cuire jusqu'à 65 Brix ou 103°C.

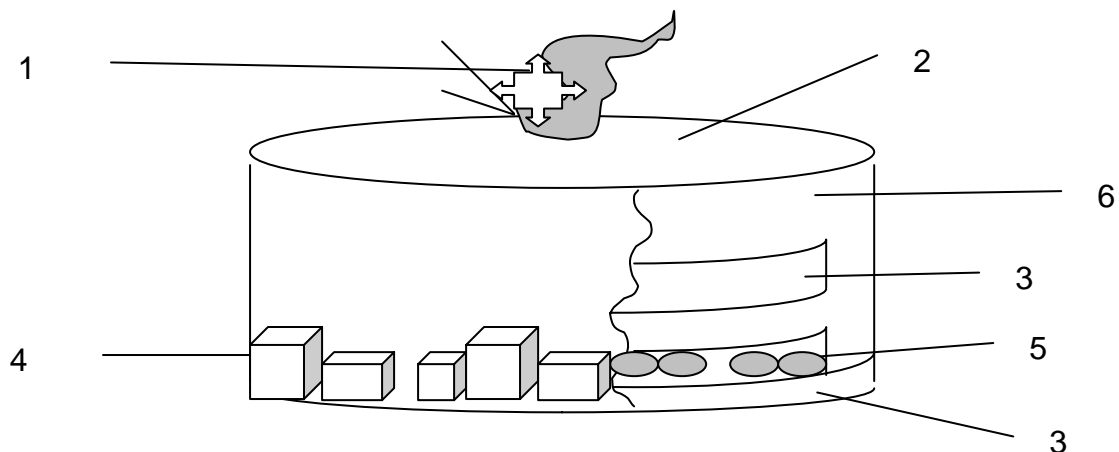
Laisser refroidir et ajouter les feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide à 60°C.

## MONTAGE

Dans des cercles de 4,5 cm de haut, placer un ruban rhodoïd. Poser un fond de biscuit gingembre, déposer un palet de crème gingembre poire congelé. Couler la mousse chocolat à mi-hauteur, disposer un fond de biscuit gingembre et lisser à la mousse chocolat. Surgeler.

## DECORS ET FINITIONS

Glacer les entremets à la gelée chocolat. Placer autour des petits cubes de biscuits saupoudrés de sucre glace. Finir avec du gingembre confits, une tranche de poire séchée et des décors chocolats.



1 :Décor de gingembre et chocolat

2 :Glaçage chocolat

3 :Biscuit financier gingembre

4 :Cubes de biscuits financier gingembre

5 :Palet de gingembre aux poires

6 :Mousse au chocolat



*ILE  
AU TRÉSOR*