

## **SECHOUAN**

Recette pour 2 entremets réalisés en barquettes de pulpes de fruits  
« BOIRON »

**COMPOSITION** : BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE- CROUSTILLANT RIZ  
SOUFFLE – COULIS CHOCOLAT POIRE – CREME AU POIVRE DE SECHOUAN

### **BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE**

80 g de jaunes d'œufs  
120 g de blancs d'œufs  
125 g de sucre semoule  
35 g de cacao poudre

Poids total : 360 g

Monter les blancs d'œufs, bien les meringuer avec le sucre, ajouter ensuite les jaunes d'œufs et le cacao poudre tamisé en mélangeant délicatement.  
Dresser avec une douille n°10, ou étaler en cadre a biscuit.  
Cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 10 minutes

### **CROUSTILLANT RIZ SOUFFLE**

100 g de couverture lait 38%  
50 g de riz soufflé

Poids total : 150 g

Fondre la couverture à 30°C et mélanger le riz soufflé. Etaler à 1 cm de haut et détailler 7.5 X 23 cm. Congeler.

### **COULIS CHOCOLAT POIRE**

400 g de pulpe de poire  
50 g de chocolat noir 70%  
50 g de chocolat lait 38%  
8 g de gélatine en feuilles  
10 g d'alcool de poire

Poids total : 560 g après réhydratation de la gélatine

Faire chauffer la pulpe de poire jusqu'à ébullition. Verser sur les couvertures hachées, mixer et ajouter la gélatine égouttée (préalablement ramollie dans l'eau froide) puis l'alcool de poire. Verser en barquettes plastiques « BOIRON » (280 g) et surgeler.

## **CREME AU POIVRE DE SECHOUAN**

150 g de crème fleurette  
12 g de poivre de Séchouan  
110 g de couverture lactée 37%  
130 g de sirop 30°B  
75 g de jaunes d'œufs  
8 g de gélatine en feuilles  
375 g de crème fouettée

**Poids total : 800 g**

**400 g de mousse par moule**

**Infuser le poivre de Séchouan dans la crème chaude pendant 15 minutes, chinoiser et rectifier le poids à 110 g.**

**Chauffer de nouveau et réaliser une ganache avec la couverture lactée. Cuire sur le feu le sirop à 30° B et les jaunes d'œufs à 85°C. Et faire monter au fouet au batteur jusqu'à complet refroidissement. Fondre la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et égouttée, mélanger avec la ganache lait, ajouter la pâte à bombe et la crème fouettée.**

## **GLACAGE LAIT**

500 g de lait  
160 g de glucose  
100 g de pâte de noisette  
18 g de gélatine feuilles  
700 g de pâte à glacer lait  
600 g de couverture lait

**Poids total : 2160 g (avec gélatine réhydratée)**

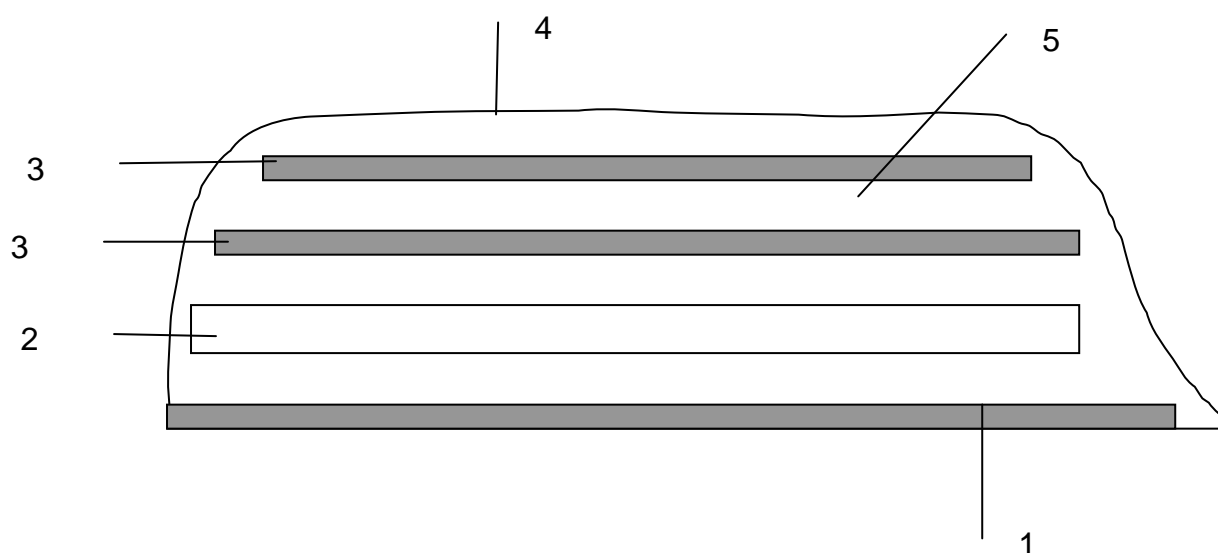
**Faire bouillir le lait, le glucose et la pâte de noisette. Ajouter la gélatine (préalablement ramollie dans l'eau et égouttée), mélanger avec la pâte à glacer et la couverture ivoire, chinoiser. Utiliser à 40°C.**

## **MONTAGE ET FINITION**

**Dans une barquette de pulpe « BOIRON », couler une couche de mousse lait Séchouan, placer un biscuit choc sans farine. Renouveler l'opération, placer un palet de coulis poire chocolat, et le croustillant de riz soufflé.**

**Congeler. Démouler et glacer avec le glaçage lait et traits de couverture ivoire. Poser des décors chocolat et feuille or.**

## SECHOUAN



- 1 :Croustillant riz soufflé**
- 2 :Coulis chocolat poire**
- 3 :Biscuit chocolat sans farine**
- 4 :Glaçage lactée**
- 5 :Crème au poivre de sechouan**



SECHOUAN