

# Bavarois choco-poire sur biscuit spéculoos

Andréa Wosniack

Durée totale : 4h15 mn

Préparation : 1h30

Cuisson: 15 minutes

Repos : 2h30

## ingrédients

| <u>Biscuit au spéculoos</u>   | <u>Mousse au chocolat</u>   | <u>Mousse de poires</u>   | <u>Gelée de poires</u>   |
|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 23 spéculoos (200g)</li> <li>• 100g de beurre fondu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200g chocolat noir</li> <li>• 60g de beurre</li> <li>• 2 jaunes d'œuf</li> <li>• 35g de sucre glace</li> <li>• 25cL crème fleurette</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 35 cl de crème fraîche (froide)</li> <li>• 300g de poires en boîte</li> <li>• 100g de sucre glace</li> <li>• 4 feuilles de gélatine</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200g de poires en boîte mixées en purée</li> <li>• 60g de sucre glace</li> <li>• 2 feuilles de gélatine.</li> </ul> |

## Matériels

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plat de service</li> <li>• cercle de 20 cm de diamètre et 8 cm de haut</li> <li>• saladier</li> <li>• sac de congélation</li> <li>• mixer</li> <li>• cuillère en bois</li> <li>• couteau d'office</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaque à débarrasser</li> <li>• assiette de propreté</li> <li>• casserole</li> <li>• spatule</li> <li>• Maryse</li> <li>• 2 verres</li> <li>• bols</li> </ul> |
|---|--|

## Technique

|  |  |
|--|--|
| <p><b><u>Biscuit spéculoos :</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Placer</b> les spéculoos dans un sac de congélation et les <b>écraser</b> en poudre.</li> <li>2. Dans un saladier, les <b>mélanger</b> avec 100g de beurre fondu.</li> <li>3. <b>Placer</b> cette pâte dans un cercle sans fond, <b>poser</b> sur votre plat de service</li> <li>4. Bien <b>étaier</b> et <b>réserver</b> au frais.</li> </ol> |  |
|--|--|

### Mousse au chocolat :

1. Faire **fondre** le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie.
2. **Battre** les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment.
3. **Mélanger** les 2 préparations avec un fouet.
4. **Ajouter** délicatement la crème fraîche.
5. **Couler** la mousse sur le biscuit spéculoos et **remettre** au frais pour 1 heure.

### Mousse de poire :

1. **Monter** la crème en chantilly avec le sucre glace.
2. **Chauffer** 100g de purée de poires.
3. **Faire fondre** dans cette purée 4 feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.
4. Bien **mélanger** avec le reste de purée.
5. **Incorporer** délicatement la chantilly à la préparation à la poire.
6. **Couler** la crème tiède sur la mousse au chocolat et **faire prendre** au frais au moins une heure.

### Gelée de poire :

1. faire **ramollir** 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. **Chauffer** 100g de purée de poire.
3. Faire **fondre** la gélatine.
4. **Incorporer** le reste de purée de poire.
5. **Ajouter** le sucre glace.
6. Laisser **refroidir** à température ambiante.
7. **Couler** la gelée sur la mousse de poire.

**Tailler** des tranches de poire et **décorer** le gâteau.