



COEUR DE POIRE ET CAFÉ
Pear heart and coffee

Quentin Bailly
CHAMPION DU MONDE

QUENTIN BAILLY
Champion du monde de pâtisserie





Vidéo en verger ICI !



COEUR DE POIRE ET CAFÉ

Pear heart and coffee

Pour 10 pièces :

Pour la pâte à choux amande / vanille :

135 g lait entier	106,3 g jaunes d'oeufs
5 g poudre de vanille	62,5 g oeufs entiers
70 g beurre doux	156,5 g blancs d'oeufs
75 g farine T55	75 g sucre cristal
60 g poudre d'amandes blanchies	

Procédé:

Faire chauffer le lait avec la vanille jusqu'à frémissement. Ajouter la farine tamisée et la poudre d'amande. Détendre à chaud avec les jaunes et les oeufs entiers progressivement. Si nécessaire, ajuster la texture avec du lait chaud.

En parallèle, monter les blancs avec le sucre cristal et ajouter au premier mélange une fois tiède.

Couler 700 g de biscuit par plaque 60x40 cm sur 1 cm d'épaisseur.

Cuire à 160°C pendant 10 minutes clé ouverte.

Pour les tranches de poires pochées à la vergeoise :

232,6 g poires Williams	0,8 g gousse de vanille de Nouvelle Calédonie
116,3 g eau	38,8 g purée de poire Williams SICOLY®
11,6 g vergeoise	

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Ajouter les poires préalablement tranchées à la mandoline à 3 mm d'épaisseur.

Pocher en sac sous-vide au bain-Marie à 55°C pendant 1h30. Egoutter et laisser refroidir dans le sac fermé.

Pour la chantilly café :

99,3 g crème 35% (1)	<u>Masse gélatine pour chantilly café :</u>
14,9 g vergeoise	4,3 g eau plate
24,8 g café en grain	0,7 g gélatine poudre 200 blooms
2,5 g vanille de Nouvelle-Calédonie	
5 g masse gélatine	
49,6 g mascarpone	
148,9 g crème 35% (2)	

Procédé:

Commencer la préparation de la masse gélatine.

Mélanger la gélatine dans l'eau froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

Chauffer la crème à 70°C. Hors du feu, ajouter le café en grain et la vanille. Filmer et laisser infuser pendant 20 minutes.

Chinoiser et compléter. Ajouter le sucre et chauffer à 50°C pour faire fondre le sucre. Verser sur le mascarpone et le mélange au café puis mixer.

Filmer et laisser reposer au frais minimum 12 heures avant utilisation.

Pour le spéculoos :

95 g beurre doux	<u>Mélange d'épices à spéculoos QB :</u>
65 g cassonade	0,6 g cannelle en poudre de Ceylan
176,2 g farine T55	0,1 g noix de muscade BIO en poudre
17,6 g lait	0,2 g gingembre
1,2 g sel fin	0,1 g cardamome
1,2 g mélange d'épices à spéculoos QB	0,2 g clous de girofle

Procédé :

Réaliser le mélange d'épices en mixant ensemble tous les ingrédients. Réserver en boîte fermée.

Mélanger le beurre tempéré avec le sucre et les épices jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le lait puis terminer par la farine tamisée.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes clé ouverte.

Pour le confit de poire à la vanille :

358,1 g purée de poire Williams SICOLY®	7,2 g jus de citron jaune 100% SICOLY®
71,6 g sucre cristal	1,4 g poudre de vanille 100%
6,1 g pectine NH	

Procédé:

Mélanger ensemble le sucre et la pectine. Ajouter dans la purée de poire Williams SICOLY® fondue froide. Porter l'ensemble à ébullition à 99°C puis réserver au frais.

Lisser à la maryse pour utilisation.

Pour le praliné noisette / café :

91,6 g sucre cristal	0,5 g fleur de sel
85,6 g noisettes du Piémont	22 g café en grain

Procédé :

Réaliser un caramel à sec à 182°C. Torrifier les noisettes à 160°C pendant 27 minutes. Mélanger le caramel, les noisettes torrifiées chaudes, la fleur de sel et les grains de café.

Débarrasser et laisser refroidir complètement avant de mixer. Conserver au frais entre 4 et 6°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Réaliser deux chablon en forme de poire de deux tailles différentes, l'un légèrement plus petit que le premier.

Étaler le spéculoos à 2mm d'épaisseur et laisser refroidir au frais. Détailler à l'aide des deux châblons préalablement réalisés. Cuire les grands formats à plat et les plus petits en gouttière à bûche pour les galber.

Une fois refroidis, réserver les petits formats pour la suite.

Sur les grands spéculoos, étaler 20 g de praliné et déposer un ovale de pâte à choux préalablement détaillé au centre, en veillant à laisser un espace pour pouvoir pocher par la suite la chantilly café autour. Congeler l'ensemble.

Lisser le confit de poire dans un cul de poule à la maryse. Pocher 20 g de confit sur le biscuit et réserver le reste.

Monter la chantilly café réalisée la veille jusqu'à l'obtention d'une texture douce mais pochable. Réaliser des boules autour du montage à l'aide d'une douille n°10.

Disposer une tranche de poire confite sur le confit.

Déposer par-dessus une fine couche de chocolat blanc vanillé détaillé à l'aide du grand chablon. Ajouter une fine tranche de poire confite et pocher dessus une boule de 10g de confit poire. Terminer en déposant sur le confit le petit spéculoos galbé et coller sur les bords des brisures d'or avec un trait de confit de poire.



Video in our orchards **HERE !**



COEUR DE POIRE ET CAFÉ

Pear heart and coffee

For 10 items :

For the almond and vanilla choux :

135 whole milk	106.3 g egg yolks
5 g powdered vanilla	62.5 g whole eggs
70 g unsalted butter	156.5 g egg whites
75 g T55 flour	75 g crystal sugar
60 g blanched almond powder	

Method :

Bring the milk and vanilla to a simmer; Add sieved flour and almond powder. Smoothen little by little while hot with the egg yolks, whole eggs. Adjust the texture with hot milk if necessary.

At the same time, whip the egg whites with crystal sugar. Add to the previous mixture when cool.

Pour 700g of mixture onto 60x40 cm trays to a thickness of 1 cm.

Bake at 160°C for 10 minutes with open key.

For the poached pear slices :

232.6 g Williams pears	0.8 g New Caledonia vanilla pod
116.3 g water	38.8 g SICOLY® Williams pear purée
11.6 g vergeoise (brown sugar)	

Method :

Mix all the ingredients together.

Add the 3 mm slices of pear. Poach into a vacuum bag at 55°C for 1h30. Dry and leave to cool out in the closed bag.

For the coffee chantilly :

99.3 g 35% fat cream (1)	<u>Gelatin mass for the coffee chantilly :</u>
14.9 g vergeoise (brown sugar)	4.3 g still water
24.8 g coffee beans	0.7 g 200 blooms powdered gelatin
2.5 g New Caledonia vanilla	
5 g gelatin mass	
49.6 g mascarpone	
148.9 g 35% fat cream (2)	

Method :

Start by preparing the gelatin mass.

Mix powdered gelatin inside cold water with a whisk. Leave to set for 20 minutes and melt again without boiling to prevent evaporation. Leave again to set before using.

Cook the cream to 70°C. Add the coffee beans and vanilla off the heat. Cover with cling film and leave to infuse for 20 minutes.

Finely sieve and complete the mass if needed. Add the sugar and cook to 50°C to melt. Pour over the mascarpone and the coffee mixture and blend together.

Cover with cling film and store in the fridge for at least 12 hours before use.

For the speculoos biscuit :

95 g unsalted butter	<u>Speculoos spice mix QB :</u>
65 g cassonade (brown sugar)	0.6 Ceylon cinnamon powder
176.2 g T55 flour	0.1 g organic nutmeg powder
17.6 g milk	0.2 g ginger
1.2 g fine salt	0.1 g cardamom
1.2 g speculoos spice mix QB	0.2 g clove

Method :

Prepare the spice mix with all the ingredients. Store in a closed box.

Mix together the softened butter, sugar and spice mix until smooth. Add the milk and finish with the sieved flour.

Bake at 160°C for 15 minutes with open key.

For the vanilla pear confit :

358.1 g SICOLY® Williams pear purée	7.2 g SICOLY® lemon juice 100%
71.6 g crystal sugar	1.4 g powdered vanilla 100%
6.1 g NH pectin	

Method :

Mix together the sugar and pectin. Add the cold melted **SICOLY® Williams pear purée**. Add the sugar and pectin mixture and bring to a boil to 99°C. Store in the fridge. Smoothen with a spatula before use.

For the hazelnut and coffee praliné :

91.6 g crystal sugar	0.5 g fleur de sel
85.6 g Piedmont hazelnuts	22 g coffee beans

Method :

Prepare a dry caramel at 182°C. Roast the hazelnuts at 160°C for 27 minutes. Mix together the caramel, hot roasted hazelnuts, fleur de sel and coffee beans. Leave to cool down completely before blending. Store between 4 and 6°C.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Prepare two pear-shaped stencils, one slightly smaller than the other.

Roll out the speculoos biscuit dough to a thickness of 2 mm and leave to rest in the fridge. Cut out using the two stencils. Cook the big pear-shaped biscuits flat and the small ones on a Christmas log cake gutter to shape them.

Once cold, leave the small ones aside to use later.

On the big size biscuits, spread out 20g of praliné and place an oval piece choux cake in the center. Make sure to leave some space on the sides to later pipe the chantilly all around. Freeze.

Smoothen the pear confit in a bowl using a rubber spatula. Pipe 20 g of confit on top of the biscuit and put the rest aside for later use.

Whip the coffee chantilly (made the night before) into a soft yet pipable texture. Pipe into balls around the biscuit using a n°10 nozzle.

Place a slice of poached pear on top of the confit.

Place on top a thin pear-shaped slice of vanilla white chocolate (using the big stencil). Add another thin slice of poached pear and pipe 10g of pear confit on top.

Finish by placing on top of the confit the small pear-shaped speculoos biscuit with gold bits on the sides (glued with a small line of confit).