



BÛCHE DATTE, POIRE AUX ÉPICES ET NOIX
Crèmeux à la datte et mousse de poire

AURIANE LEBLANC

Lauréate du prix d'excellence Relais Desserts
«meilleur blog de pâtisserie»





BÛCHE DATTE, POIRE AUX ÉPICES ET NOIX

Crèmeux à la datte et mousse de poire

Ingrédients pour 8 - 10 personnes

Pour le crèmeux à la datte :

| | | | |
|--|-------|-------------------|--------|
| Purée de datte biologique Sicoly® | 150 g | Lait entier | 150 ml |
| Feuille de gélatine (2 g) | 1 | Gousse de vanille | 1/2 |
| Sucre | 50 g | Jaune d'oeuf | 1 |
| Beurre bien froid | 80 g | Fécule de maïs | 10 g |

Procédé :

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Battre le jaune avec le sucre puis ajouter la fécule de maïs.

Dans une casserole, mélanger le lait, la vanille et la **purée de datte biologique Sicoly®**. Porter le tout à ébullition sans cesser de remuer. Verser petit à petit le mélange bouillant sur le jaune d'œuf tout en mélangeant énergiquement.

Transvaser le tout de nouveau dans la casserole et cuire pendant environ 2 minutes à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe. Ajouter la gélatine égouttée et ramollie et mélanger. Incorporer le beurre bien froid coupé en dés.

Couler dans le moule à insert et placer au congélateur pendant 3 heures minimum.

Pour la brunoise de poires gélifiée à la vanille et au gingembre :

| | | | |
|--|-------|-------------------------------------|------------|
| Purée de poire Williams Sicoly® | 100 g | Fécule de maïs | 5 g |
| Poires cubes Sicoly® | 75 g | Nappage neutre | 5 g |
| Sucre | 10 g | Pectine | 1 g |
| Eau | 10 g | Gingembre moulu | 1 cc. rase |
| | | Les graines d'une gousse de vanille | |

Procédé :

Dans une casserole, mélanger le sucre, la pectine et la fécule de maïs et délayer le tout dans l'eau.

Ajouter la **purée de poire Williams Sicoly®**, le gingembre, la vanille et porter le tout à ébullition. Laisser bouillir 1 minute sans cesser de remuer. Hors du feu, ajouter le nappage neutre puis **les poires cubes Sicoly®** coupées en brunoise.

Répartir le tout dans un moule à insert. Réserver au congélateur pendant 2 heures minimum.

Pour la dacquoise à la noix :

| | | | |
|-----------------|------|-----------------|------|
| Blancs d'oeuf | 50 g | Poudre de noix | 20 g |
| Sucre glace | 35 g | Sucre en poudre | 15 g |
| Poudre d'amande | 20 g | Farine | 10 g |

Procédé :

Préchauffer le four à 180°C.

Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la poudre de noix et la poudre d'amande.

Monter les blancs en neige, verser le sucre en poudre et battre quelques secondes supplémentaires. A l'aide d'une maryse, y incorporer délicatement le mélange d'ingrédients secs.

Répartir le tout dans une poche munie d'une douille ronde et pocher la dacquoise aux dimensions légèrement inférieures à celles du moule à bûche.

Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson. Réserver sur une grille.

Pour le croustillant :

| | | | |
|----------------------------|------|--------------------|------|
| Céréales aux fibres de son | 30 g | Couverture blanche | 22 g |
| Purée d'amande | 30 g | Feuillantine | 15 g |
| Pâte de noisette | 25 g | | |

Procédé :

Faire fondre la couverture blanche et ajouter la pâte de noisette et la purée d'amande. Mixer les céréales et les ajouter au reste de la préparation. Ajouter la feuillantine et mélanger.

Etaler le tout entre deux feuilles de papier cuisson et découper aux dimensions de la dacquoise. Réserver au congélateur pendant 1 heure minimum.

Pour la mousse de poire onctueuse au chocolat blanc :

| | | | |
|--|-------|----------------------------|-------|
| Purée de poire Williams Sicoly® | 200 g | Eau | 15 g |
| Crème fleurette | 250 g | Glucose | 10 g |
| Chocolat blanc | 90 g | Crème liquide entière | 45 ml |
| Sucre | 40 g | Feuilles de gélatine (7 g) | 3,5 |
| | | Jaunes d'oeuf | 3 |

Procédé :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Préparer une pâte à bombe : commencer à fouetter les jaunes d'œuf. Dans une casserole, mélanger le sucre, le glucose et l'eau et chauffer le tout à 117°C puis verser immédiatement sur les jaunes tout en battant à pleine vitesse. Continuer de battre jusqu'à ce que la préparation soit complètement refroidie. Elle doit être mousseuse et avoir doublé de volume. Réserver.

Commencer à faire fondre le chocolat blanc et porter les 45 ml de crème liquide à ébullition.

Verser la crème bouillante en trois fois sur le chocolat et mélanger énergiquement jusqu'à l'obtention d'une ganache lisse et brillante. Y incorporer délicatement la pâte à bombe et réserver.

Réchauffer la moitié de la **purée de poire Williams Sicoly®** pour y faire fondre, hors du feu, la gélatine ramollie et égouttée. Ajouter le reste de la purée.

Y incorporer délicatement la crème fleurette montée en chantilly puis la pâte à bombe.

Pour le montage :

Procédé :

Couler la mousse jusqu'au ¾ du moule à bûche. Ajouter le crèmeux à la datte puis la brunoise de poire et le recouvrir de mousse. Pour finir, déposer le croustillant et la dacquoise et placer au congélateur pendant toute une nuit.

Pour le flocage velours dulcey :

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|-------|
| Couverture dulcey | 125 g | Beurre de cacao | 100 g |
|-------------------|-------|-----------------|-------|

Procédé :

Faire fondre la couverture dulcey et le beurre de cacao au bain marie.

Lorsque le mélange atteint 40°C, le pulvériser à l'aide d'un pistolet à peinture sur la bûche sortant du congélateur.

Réserver au frais pendant 6 heures minimum.