FICHE TECHNIQUE DE RECETTES

Croustillant Spéculoos, poire pochée aux épices, mousse marron tonka Et feuilles de chocolat, granité aux épices

NOMBRE DE PORTIONS	10

DENREES	Quantités
3 poires 1 litre d'eau 200 gr de sucre 1 bâton de cannelle 1 étoile d'anis 1 gousse de vanille pm de jus de citron	
50cl de crème 100 gr de crème de marron pm de fève tonka 100 gr de poudre de spéculoos 50 gr de feuillantine 100 gr de praliné 80 gr de chocolat lait 200 gr de chocolat	

MISE EN ŒUVRE

Eplucher les poires et prélever des billes avec une cuillère à pommes parisiennes, les citronner.
Faire le sirop avec les épices, porter à ébullition et pocher les poires environ 5 minutes les égoutter et réserver au froid,
Filtrer le sirop, le verser dans une plaque et mettre au congélateur, gratter avec une fourchette de temps en temps

Mélanger la crème bien froide avec la crème de marron et un peu de fève de tonka râpée, monter en chantilly au batteur et reserver en poche.

Faire fondre le praliné et le chocolat, ajouter le spéculoos et la feuillantine, étaler entre 2 feuilles de papier cuisson, réserver au froid

Faire fondre le chocolat et l'étaler sur un papier guitare et laisser cristalliser

Au moment détailler le croustillant spéculoos, ajouter des billes de poire, des points de mousse marron, des brisures de chocolat et le granité épices