

# Ma très bonne Poire Belle Hélène



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
279318	Le sorbet poire Williams de France 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Pièce
217499	Appareil pour crème au chocolat Valrhona UHT 1 L Elle et Vire	2 Litre
232036	Brownie aux noix de pécan 78 g env. Bon&Engagé	10 Pièce
	Poire au sirop	1 Kilo
	Noix de pécan caramélisées soufflées	100 Gramme
	Sucre pétillant	0.05 Kilo
	Sucre noir	0.05 Kilo
	Copeau de chocolat blanc	10 Pièce

## Etapas de préparation

- 1 Remonter en température l'appareil pour pot de crème chocolat Valrhona dans une casserole jusqu'aux premières ébullitions
- 2 Dans la casserole, ajouter le sucre pétillant, fouetter puis couler le mélange dans un cercle de façon avoir 2cm de hauteur (le cercle a été préalablement placé en cellule de refroidissement pour être le plus froid possible)
- 3 Après le complet refroidissement du mélange, démouler.
- 4 Procéder au montage en gardant comme base la découpe de la crème chocolat. Placer une 1/2 poire, un 1/2 brownie, les noix de pécan, le sucre noir, les copeaux de chocolat. Finir par la boule sorbet poire Williams