

Dome zéphir poire caramel



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Chocolat blanc Zéphir 34% de cacao en pistoles en sachet 1 kg CACAO BARRY	0151923
0.05	Copeaux de chocolat noir en boîte 2,5 kg CACAO BARRY	0007953
1	Feuille de génoise nature 0,8 cm JEAN DUCOURTIEUX	0002595
0.2	Grains de café au chocolat noir en boîte 1 kg	0092073
1	Lait 1/2 écrémé	~
0.25	Mousse caramel en boîte 1 kg ALSA	0043666
0.2	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
0.6	Poire Williams demi-fruits préservés en boîte 4/4 TOQUELIA	0000983
0.5	Sauce dessert caramel beurre salé en bouteille 1 kg Exquizito	0099097

Étapes de préparation

- 1 Mettre à fondre au bain-marie le chocolat blanc zéphyr, en respectant les courbes de température du chocolat.
- 2 Remplir les dômes en polycarbonate et égoutter sur une grille le surplus de chocolat. Bien racler les bords. Laisser figer. Puis démouler vos coques.
- 3 Remettre en œuvre la mousse caramel avec le lait bien froid. Incorporer une partie des pépites caramélisées dans la mousse (50gr)
- 4 Egoutter les poires, réserver le sirop, les tailler en petits cubes

- 5 A l'aide de d'un emporte pièce de même diamètre que les dômes détailler des cercles dans la feuille de génoise, Puncher les avec le sirop des poires tièdes.
- 6 Remplir à moitié les dômes en chocolat blanc installer les poires en cubes puis recouvrir de mousse. Bien lisser. Refermer avec les cercles de génoise. Mettre au frais pendant une nuit.
- 7 Pour terminer à l'aide d'un pinceau faire une bande de sauce caramel en base des dômes de chocolat et coller le reste des pépites caramélisées. Dresser les dômes sur des assiettes décorées de copeaux de chocolat noir et de grains de café au chocolat et enfin la sauce caramel beurre salé

Astuce du chef

Pour donner encore plus de gourmandise à votre dessert , vous pouvez utiliser la sauce caramel en cœur coulant à l'interieur de vos dômes, Ou caramélisé les cubes de poires.