

Poire pochée croquante et cœur de mascarpone



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	400 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	30 Centilitre
	Poire	10 Pièce
	Sucre	30 Gramme
	Sirop d'agave	100 Gramme
	Glucose	150 Gramme
	Brisures de spéculoos	70 Gramme
	Poivre pomelos, yuzu et cannelle	PM

Etapas de préparation

- 1 Eplucher les poires et pocher les dans un sirop au poivre pomelos, cannelle et yuzu
- 2 Evider le centre de la poire en gardant la partie supérieure
- 3 Préparer une tuile de glucose au four
- 4 Réaliser une chantilly sur une base de crème et de sirop d'agave, puis intégrer le mascarpone.
- 5 Procéder au montage : déposer la brisure de spéculoos, ajouter la poire puis la garnir avec la chantilly mascarpone. Déposer la tuile de glucose puis la partie supérieure de la poire.