



ENTREMETS

PRALINÉ POIRE

À L'**EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS 45° WOLFBERGER**

ENTREMETS WITH PEAR PRALINE WITH WOLFBERGER 45° POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

HUGUES POUGET

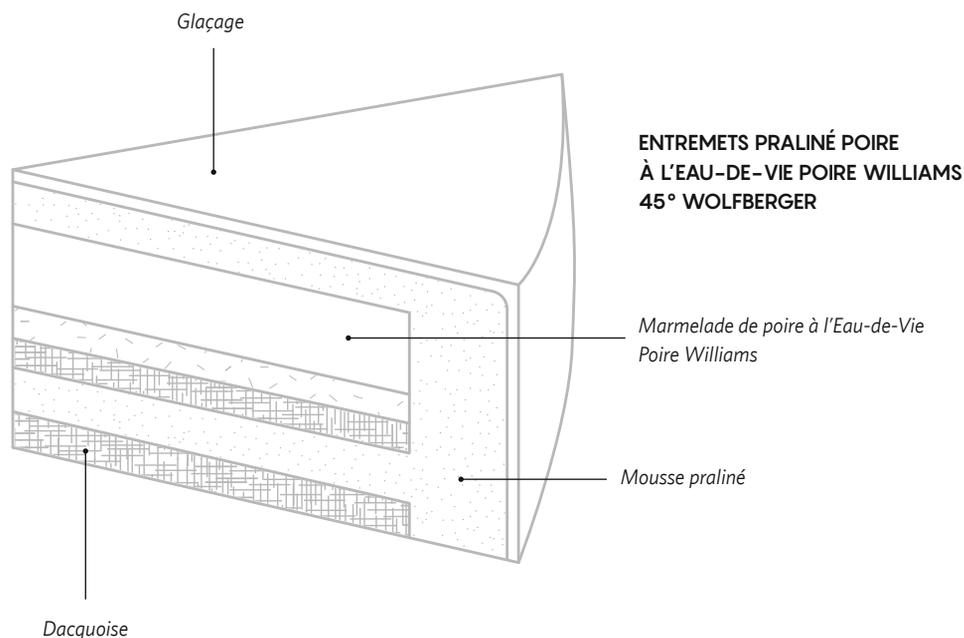
Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003



PRÉPARATION PREPARATION 1 heure 30 minutes
TEMPS DE CUISSON COOKING TIME 15 minutes



POUR SERVES
6 personnes



**ENTREMETS PRALINÉ POIRE
À L'EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS
45° WOLFBERGER**

Marmelade de poire à l'Eau-de-Vie
Poire Williams

Mousse praliné

Dacquoise

À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.

À PROPOS DE ABOUT

**EAU-DE-VIE DE POIRE
WILLIAMS 45° WOLFBERGER**

Fine et équilibrée, cette Eau-de-Vie raffinée concilie puissance, richesse et rondeur. Elle allie un nez délicatement fleuri aux saveurs subtiles et caractéristiques de son fruit.

Fine and delicately balanced, this refined Eau-de-Vie is a nice combination of strength, richness and roundness. It combines a delicately flowery nose with the subtle and characteristic flavours of the fruit.



ENTREMETS PRALINÉ POIRE

À L'EAU-DE-VIE DE POIRE WILLIAMS 45° WOLFBERGER

ENTREMETS WITH PEAR PRALINE WITH WOLFBERGER 45° POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

Cette recette est à réaliser avec un cercle à entremets de 6 personnes de 16 cm sur 4,5 cm de haut et un cercle de 14 cm de diamètre et 2 à 3 cm de hauteur. À réaliser le matin ou la veille pour dégustation au dîner.

This recipe requires a 6-person, 16 cm by 4.5 cm high baking ring and a 2 to 3 cm high 14 cm diameter ring. Make in the morning or the day before to enjoy at dinner.

DACQUOISE NOISETTE

135 g de blanc d'œufs
60 g de sucre semoule
20 g de fécule de pomme de terre
110 g de sucre glace
110 g de poudre de noisettes
Eau-de-Vie de Poire Williams
45° Wolfberger pour imbibage

HAZELNUT DACQUOISE

135 g egg whites
60 g caster sugar
20 g potato flour
110 g icing sugar
110 g powdered hazelnut
Wolfberger 45° Poire Williams
Eau-de-Vie for soaking

MARMELADE DE POIRE

250 g de purée de poires Williams
6 g de pectine
15 g de sucre semoule
18 g Eau-de-Vie de Poire Williams
45° Wolfberger

PEAR MARMALADE

250 g poire Williams purée
6 g pectin
15 g caster sugar
18 g Wolfberger 45° Poire Williams
Eau-de-Vie

MOUSSE PRALINÉ

50 g de crème liquide 30%
85 g de praliné noisette
1 jaune d'œuf
10 g de gélatine
125 g crème montée (chantilly)

PRALINE MOUSSE

50 g liquid cream 30%
85 g hazelnut praline
1 egg yolk
10 g gelatine
125 g whipped cream (Chantilly)

GLAÇAGE PRALINÉ

90 g de crème liquide UHT 30%
40 g de lait ½ écrémé
75 g de chocolat noir
95 g de praliné noisette
5 g de gélatine
200 g de nappage neutre

PRALINE ICING

90 g UHT 30% liquid cream
40 g semi-skimmed milk
75 g black chocolate
95 g hazelnut praline
5 g de gelatine
200 g neutral topping

DACQUOISE NOISETTE

1. Monter les blancs d'œufs en incorporant progressivement le sucre semoule.
2. Ajouter la féculé, le sucre glace et la poudre de noisettes : les mélanger, les tamiser et les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.
3. À l'aide d'une poche à douille, réaliser 2 disques de biscuit (en escargot) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Un disque de 16 cm et un disque de 14 cm.
4. Cuire les biscuits à 170°C pendant 10 minutes au four chaleur tournante.
5. Imbiber les biscuits d'Eau-de-Vie de Poire Williams 45° Wolfberger.

MARMELADE DE POIRE

6. Faire chauffer la purée de poires. À 40°C, incorporer le sucre et la pectine. Donner 1 minute d'ébullition et ajouter les 18 g Eau-de-Vie de Poire Williams 45° Wolfberger.
7. Disposer le disque de dacquoise de 14 cm dans le cercle de 14 cm et couler la marmelade par-dessus. Garder jusqu'à congélation.

MOUSSE PRALINÉ

8. Faire chauffer la crème avec le jaune d'œuf jusqu'à 84°C. Ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée.
9. Ajouter le praliné. Laisser refroidir à 30°C environ.
10. Ajouter la crème montée (en chantilly).
11. Disposer le 2^e disque de dacquoise imbibé d'Eau-de-Vie de Poire Williams 45° Wolfberger dans le cercle de 16 cm.
12. Verser la moitié de la mousse.
13. Disposer le 2^e disque congelé avec la compotée de poires par-dessus.
14. Verser la 2^e moitié de mousse et lisser à l'aide d'une spatule coudée. Et réserver au congélateur.

GLAÇAGE

15. Faire chauffer le lait, la crème et le nappage jusqu'à ébullition.
16. Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée.
17. Verser sur le chocolat et le praliné.
18. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
19. Laisser refroidir à 20-30°C.
20. Sortir l'entremets du congélateur et verser le glaçage 4 à 5 heures avant dégustation. Réserver au frais.

DACQUOISE NOISETTE

1. Beat the egg whites until stiff, progressively adding the caster sugar.
2. Add the potato flour, icing sugar and powdered hazelnut: blend, sieve/sift and incorporate delicately with a spatula.
3. Use a piping bag and nozzle to make 2 discs (in a spiral) on a tray covered with greaseproof paper. A 16 cm disc and a 14 cm disc.
4. Bake at 170° C for 10 minutes in a convection oven.
5. Soak the biscuits in Wolfberger 45° Poire Williams Eau-de-Vie.

PEAR MARMALADE

6. Heat up the pear purée. When it reaches 40°C, incorporate the sugar and the pectin. Boil for 1 minute and add 18 g of Wolfberger 45° Poire Williams Eau-de-Vie.
7. Place the 14 cm dacquoise disc in the 14 cm ring and pour over the marmalade. Place in freezer to set.

PRALINE MOUSSE

8. Heat the cream and egg yolk to 84°C. Add the previously soaked and dried gelatine.
9. Add the praline mixture. Leave to cool to about 30°C.
10. Add the whipped cream (Chantilly).
11. Place the 2nd dacquoise disc previously drizzled with Wolfberger 45° Poire Williams Eau-de-Vie in the 16 cm ring.
12. Cover with half the mousse.
13. Place the 2nd frozen disc with the stewed pears over it.
14. Pour over the 2nd half the mousse and smooth with an angled spatula. Reserve in the freezer.

THE ICING

15. Bring the milk, the cream and topping to the boil.
16. Remove from heat and add the previously soaked and dried gelatine.
17. Pour in the chocolate and the praline mix.
18. Blend with an immersion blender.
19. Leave to cool to 20-30°C.
20. Take the entremets from the freezer and pour over the icing 4 to 5 hours before serving. Reserve in a cool place.