

# Entremet poire, sirop d'érable et chocolat Jivara

Catégorie : Entremets

## Ingrédients

- 3g de pectine NH
- 5g de sucre
- 4g de gélatine
- 95g de poire fraîche
- 67,5g d'œuf
- 40g de sucre d'érable
- 2g de levure
- 45g de beurre fondu refroidi
- 40g de farine
- 25g de riz soufflé
- 2g de gélatine
- 140g de Jivara
- 200g de crème liquide
- 150g de glucose
- 80g d'eau
- 100g de lait concentré sucré
- 150g de Jivara
- 9g de gélatine
- 20g de sucre d'érable
- 3g de pectine NH
- 5g de sucre
- 4g de gélatine
- 95g de poire fraîche
- 67,5g d'œuf
- 40g de sucre d'érable
- 2g de levure
- 45g de beurre fondu refroidi
- 40g de farine
- 25g de riz soufflé
- 2g de gélatine
- 140g de Jivara
- 200g de crème liquide
- 150g de glucose
- 80g d'eau
- 100g de lait concentré sucré
- 150g de Jivara
- 9g de gélatine
- 20g de sucre d'érable

## Préparation

1. Voilà un entremet à la fois frais et gourmand pour bien commencer l'automne : un mélange de chocolat au lait Jivara, de sirop d'érable et de poire.
2. Il est composé d'un biscuit moelleux au sucre d'érable (la recette est de Pascal Lac, je l'avais déjà utilisée pour ma bûche de Noël sirop d'érable, poire et noix de pécan), d'un croustillant riz soufflé et Jivara, d'une mousse Jivara, d'un insert de poire, d'un glaçage Jivara (la recette vient du blog Empreinte sucrée) et enfin d'une chantilly érable et d'éclats de fèves de cacao pour la décoration.
3. Malgré toutes ces étapes, cet entremet n'est ni très long ni très compliqué à réaliser, surtout si vous vous y prenez à l'avance pour certaines étapes.
4. A la fin, vous aurez un entremet léger malgré le chocolat, croustillant et frais grâce à la présence de la poire :) Dernier détail, si vous n'avez pas de Jivara, je vous conseille d'utiliser un chocolat au lait fort en

cacao, au minimum 40% de cacao.

5. Coupez la poire fraîche en petits dés.

6. Mélangez les morceaux à la purée de poire.

7. Portez le mélange à ébullition, puis ajoutez en fouettant le sucre et la pectine mélangés.

8. Laissez sur le feu quelques minutes en continuant à mélanger.

9. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.

10. Versez le mélange dans un cercle de 14cm et placez au congélateur jusqu'à complète congélation.

11. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez la pâte d'amande, les œufs et le sucre jusqu'à avoir un mélange homogène.

12. Fouettez ensuite le mélange pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il gonfle.

13. Prélevez ensuite une petite partie de la pâte et mélangez-la au beurre.

14. Reversez le beurre dans le premier mélange et incorporez-le délicatement.

15. Ajoutez ensuite la farine et la levure en mélangeant à la maryse.

16. Faites cuire dans un cercle de 18cm de diamètre à 180°C pendant 12 minutes.

17. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis mélangez-le au riz soufflé.

18. Etalez le croustillant sur le gâteau à l'érable dans le cercle de 18cm en tassant bien, puis réservez au réfrigérateur.

19. Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

20. Portez le lait à ébullition, incorporez la gélatine réhydratée et essorée puis versez-le sur le chocolat fondu en remuant bien.

21. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, et incorporez-la délicatement à la ganache au chocolat quand elle est à 30°C.

22. Montage : Montage à l'envers dans un cercle de 16cm recouvert de rhodoid : Commencez par verser un peu de mousse au chocolat au fond du moule.

23. Déposez ensuite l'insert à la poire, puis à nouveau de la mousse.

24. Déposez ensuite les biscuits, avec le croustillant collé à la mousse (le pain de Gênes vers le haut).

25. Terminez en versant le reste de mousse au chocolat.

26. Placez au congélateur jusqu'à congélation.

27. Réhydratez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

28. Portez l'eau, le sucre et le glucose à ébullition ; retirez du feu quand le mélange est à 103°C.

29. Ajoutez alors le lait concentré sucré et la gélatine réhydratée et essorée en remuant avec une maryse.

30. Versez ce mélange sur le chocolat, puis mixez quelques minutes avec un mixeur plongeant.

31. Quand le glaçage est à 35°C, démoulez l'entremets et posez-le sur une grille.

32. Versez le glaçage sur l'entremets, et retirez l'excédent avec une spatule coudée.

33. Montez la crème liquide avec le sucre d'érable en chantilly.

34. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré, et pochez-la sur le dessus de l'entremets.

35. Entourez la chantilly de fines lamelles de poire.

36. Enfin, parsemez le tour de l'entremets d'un peu d'éclats de fèves de cacao.

37. Voilà un entremet à la fois frais et gourmand pour bien commencer l'automne : un mélange de chocolat au lait Jivara, de sirop d'érable et de poire.

38. Il est composé d'un biscuit moelleux au sucre d'érable (la recette est de Pascal Lac, je l'avais déjà utilisée pour ma bûche de Noël sirop d'érable, poire et noix de pécan), d'un croustillant riz soufflé et Jivara,

d'une mousse Jivara, d'un insert de poire, d'un glaçage Jivara (la recette vient du blog Empreinte sucrée) et enfin d'une chantilly érable et d'éclats de fèves de cacao pour la décoration.

39. Malgré toutes ces étapes, cet entremet n'est ni très long ni très compliqué à réaliser, surtout si vous vous y prenez à l'avance pour certaines étapes.

40. A la fin, vous aurez un entremet léger malgré le chocolat, croustillant et frais grâce à la présence de la poire :) Dernier détail, si vous n'avez pas de Jivara, je vous conseille d'utiliser un chocolat au lait fort en cacao, au minimum 40% de cacao.

41. Coupez la poire fraîche en petits dés.

42. Mélangez les morceaux à la purée de poire.

43. Portez le mélange à ébullition, puis ajoutez en fouettant le sucre et la pectine mélangés.

44. Laissez sur le feu quelques minutes en continuant à mélanger.

45. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.

46. Versez le mélange dans un cercle de 14cm et placez au congélateur jusqu'à complète congélation.

47. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélangez la pâte d'amande, les œufs et le sucre jusqu'à avoir un mélange homogène.

48. Fouettez ensuite le mélange pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il gonfle.

49. Prélevez ensuite une petite partie de la pâte et mélangez-la au beurre.

50. Reversez le beurre dans le premier mélange et incorporez-le délicatement.

51. Ajoutez ensuite la farine et la levure en mélangeant à la maryse.

52. Faites cuire dans un cercle de 18cm de diamètre à 180°C pendant 12 minutes.

53. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis mélangez-le au riz soufflé.

54. Etalez le crouillant sur le gâteau à l'érable dans le cercle de 18cm en tassant bien, puis réservez au réfrigérateur.

55. Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

56. Portez le lait à ébullition, incorporez la gélatine réhydratée et essorée puis versez-le sur le chocolat fondu en remuant bien.

57. Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme, et incorporez-la délicatement à la ganache au chocolat quand elle est à 30°C.

58. Montage : Montage à l'envers dans un cercle de 16cm recouvert de rhodoid : Commencez par verser un peu de mousse au chocolat au fond du moule.

59. Déposez ensuite l'insert à la poire, puis à nouveau de la mousse.

60. Déposez ensuite les biscuits, avec le crouillant collé à la mousse (le pain de Gênes vers le haut).

61. Terminez en versant le reste de mousse au chocolat.

62. Placez au congélateur jusqu'à congélation.

63. Réhydratez la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

64. Portez l'eau, le sucre et le glucose à ébullition ; retirez du feu quand le mélange est à 103°C.

65. Ajoutez alors le lait concentré sucré et la gélatine réhydratée et essorée en remuant avec une maryse.

66. Versez ce mélange sur le chocolat, puis mixez quelques minutes avec un mixeur plongeant.

67. Quand le glaçage est à 35°C, démoulez l'entremets et posez-le sur une grille.

68. Versez le glaçage sur l'entremets, et retirez l'excédent avec une spatule coudée.

69. Montez la crème liquide avec le sucre d'érable en chantilly.

70. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré, et pochez-la sur le dessus de l'entremets.

71. Entourez la chantilly de fines lamelles de poire.

72. Enfin, parsemez le tour de l'entremets d'un peu d'éclats de fèves de cacao.

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)