



RECETTE DE THÉO DUCHEMIN

Dessert Poire, Deltora & Mucicao

Recette en 8 étapes



1

Confit Poire

Purée poire	1000g	62,1 %	Chauffer la purée de poire et le jus de citron, à 50°C ajouter le mélange sucre / pectine NH. Porter le mélange a ébullition. Puis mouler.
Brunoise poire	500g	31,0 %	
Sucre	66g	4,0 %	
Pectine NH	10g	0,6 %	
Jus de citron	34g	2,1 %	
Total	1610g	100%	

2

Gel Mucicao

MUCICAO	200g	53,7 %	Chauffer le Mucicao et l'eau. À 40°C ajouter l'agar. Porter à ébullition le mélange, puis ajouter la masse gélatine.
Eau	150g	40,3 %	
Agar	2g	0,5 %	
Masse gélatine	20g	5,3 %	
Total	372g	100%	

3

Sauce Chocolat

Lait	300g	48,0 %	Chauffer le lait et la crème puis verser sur le chocolat.
Crème 35%	125g	20,0 %	
Chocolat noir DELTORA 70%	150g	24,0 %	
Chocolat lait	50g	8,0 %	
Total	625g	100%	

4

Spoorm Grué

Lait	990g	30,9 %	Faire infuser le lait et le grué pendant 15 minutes, puis chinoiser.
GRUÉ DE CACAO NON CALIBRÉ	150g	4,6 %	
Lait infusé	825g	25,8 %	Ajouter la crème puis faire une anglaise avec le reste des ingrédients.
Crème 35%	675g	21,1 %	
Jaune	270g	8,4 %	Une fois l'anglaise faite, ajouter la masse gélatine.
Sucre	150g	4,6 %	
Cassonade	60g	1,8 %	
Masse gélatine	75g	2,3 %	
Total	3195g	100%	

5

Sorbet Poire

Eau	150g	11,0 %	Faire chauffer l'eau, la purée de poire, le miel et la liqueur de poire.
Purée de poire	1000g	73,8 %	
Sucre	50g	3,6 %	Ajouter le mélange Glucose atomisé, sucre, Stab 2000.
Miel	50g	3,6 %	
Glucose atomisé	80g	5,9 %	Porter le tout à ébullition, laisser maturer 4H.
Liqueur de poire	20g	1,4 %	
Stab 2000	4g	0,2 %	Congeler et pacosser.
Total	1354g	100%	
			Faire les roulades.

6

Opaline Grué

Sucre	1000g	30,3 %	Faire chauffer les 3 premier ingrédients.
Fondant	1000g	30,3 %	Une fois le caramel à bonne température et bonne coloration, ajouter le grué mixé.
Glucose	1000g	30,3 %	
Grué mixé	300g	9,0 %	Refroidir, mixer.
Total	3300g	100%	Saupoudrer sur silpat, emporte-pièce.
			Puis cuire 3 minutes à 170°C et empreinte.

7

Crèmeux Chocolat

Lait	500g	24,5 %	Faire une anglaise avec les 4 premiers ingrédients et ensuite verser sur le chocolat.
Crème	500g	24,5 %	
Jaune	160g	7,8 %	Mouler dans les moules billes.
Sucre	160g	7,8 %	
Chocolat noir DELTORA 70%	720g	35,2 %	
Total	2040g	100%	

8

Feuilletage Cacao

Farine	2134g	43,1 %	Faire une détrempe avec tous les ingrédients sauf le beurre de tourage.
CACAO POUDRE 22/24%	240g	4,8 %	
Lait	1068g	21,5 %	Une fois ce dernier fini, étaler en 40x 60.
Beurre	236g	4,7 %	
Sucre	236g	4,7 %	Laisser une nuit au congélateur et commencer le tourage. Faire 5 tours simples.
Miel	36g	0,7 %	
Beurre de tourage	1000g	20,2 %	
Total	4950g	100%	