



---

LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES  
POACHED PEAR WITH SWEET SPICES

Renaud Baconnais  
*Chef Pâtissier à l'Atelier Joël Robuchonât*  
*Pastry Chef at L'Atelier Joël Robuchon*



# LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES

## POACHED PEAR WITH SWEET SPICES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

### SIROP DE POCHAGE DES POIRES

Poires williams verte bio petites	6 pièces
Eau	500g
Sucre	150g
Gousse de vanille	½
Cannelle bâton	2 petits
Baies de genièvre	5 unités
Baies roses	1g
Purée d'orange PONTIER	80g
Purée de cassis PONTIER	80g
Orange coupée	1 unité
Crème de cassis	10g
Vin rouge	375g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter les épices, et porter à ébullition. Eplucher les poires, retirer le cœur par le dessous à l'aide d'un économe et retirer la queue de la poire. Déposer les poires dans le sirop chaud, ajouter le vin puis recouvrir le tout d'un papier cuisson ajouré. Laisser cuire à petite ébullition 15 minutes. Couper l'orange en rondelles, mettre les purées dans un cul de poule ajouter un peu de sirop de cuisson, mélanger puis remettre le tout dans la casserole, répartir les rondelles d'oranges sur le dessus des poires. Recouvrir du papier sulfurisé ajouré, porter à ébullition, retirer du feu et laisser les poires refroidir dans la casserole.

### GELÉE DE POIRES VANILLÉE

Purée de poire PONTIER	125g
Gélatine	1,10g
Williamine	2,5g
Gousse de vanille	1/8

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Ensuite faire chauffer légèrement la purée de poire et y ajouter la vanille fendue en deux et grattée, laisser infuser 15 minutes. Chinoiser la purée de poire, refaire chauffer pour ensuite ajouter la gélatine essorée et l'alcool de poire. Mettre dans un cul de poule sur glace à refroidir avant de couler dans les assiettes.

### SORBET POIRE

Eau	80g
Sucre	30g
Glucose déshydraté	6g
Stabilisateur	0,6g
Purée de poire PONTIER	200g
Purée de citron PONTIER	6g
Williamine	6g

Porter l'eau à 45°C, ajouter le sucre, le glucose et le stabilisateur tout en fouettant, mixer, chauffer jusqu'à 85°C puis mixer de nouveau avant de refroidir rapidement. Ajouter les purées et l'alcool de poire, mettre à maturer 24 heures avant de mettre en bol pacojet et de surgeler.

### CROUSTILLANT PRALINÉ

Praliné noisette	20g
Praliné amande et noisette brute	20g
Pailleté feuillantine	18g
Chocolat lacté	10g
Gianduja noisette lait	10g
Amandes hachées torrifiées	5g

Faire fondre le chocolat lait et le gianduja, ajouter les pralinés puis les amandes hachées et terminer par le pailleté feuillantine, réserver à température ambiante.

RECIPE FOR 6 PEOPLE

### POACHING SYRUP FOR PEARS

Small organic williams green pears	6 pieces
Water	500g
Sugar	150g
Vanilla pod	½
Cinnamon stick (small)	2
Juniper berries	5 units
Pink peppercorns	1g
PONTIER orange puree	80g
PONTIER blackcurrant puree	80g
Sliced orange	1 unit
Blackcurrant liqueur	10g
Red wine	375g

Prepare a syrup with water and sugar, add the spices, and bring to a boil. Peel the pears, remove the core from the bottom using a peeler, and remove the pear's stem. Place the pears in the hot syrup, add the wine, and cover everything with perforated parchment paper. Let it simmer gently for 15 minutes. Cut the orange into slices, put the purees in a mixing bowl, add some cooking syrup, mix, and then return everything to the saucepan. Place the orange slices on top the pears. Cover with perforated parchment paper, bring to a boil, remove from heat, and let the pears cool in the saucepan. with a 2cm diameter and place it in the center of the brownie batter to create a cavity during baking. Bake for approximately 20 minutes at 180°C. Let it cool and then unmold.

### VANILLA PEAR GELEE

PONTIER pear puree	125g
Gelatin	1,10g
Pear eau-de-vie	2,5g
Vanilla pod	1/8

Soak the gelatin in cold water for 10 minutes. Then, gently heat the pear puree and add the split and scraped vanilla pod, allowing it to infuse for 15 minutes. Strain the pear puree, reheat it, and then add the squeezed gelatin and pear eau-de-vie. Place in a mixing bowl over ice to cool before pouring into the plates.

### PEAR SORBET

Water	80g
Sugar	30g
Dehydrated glucose	6g
Stabilizer	0,6g
PONTIER pear puree	200g
PONTIER lemon puree	6g
Pear eau-de-vie	6g

Heat the water to 45°C, add the sugar, glucose, and stabilizer while whisking, blend, heat to 85°C, then blend again before rapidly cooling. Add the purees and pear eau-de-vie, mature for 24 hours before placing in a Pacojet bowl and freezing.

### PRALINE CRUNCH

Hazelnut praline	20g
Almond and raw hazelnut praline	20g
Crushed feuillantine	18g
Milk chocolate	10g
Hazelnut milk gianduja	10g
Toasted and chopped almonds	5g

Melt the milk chocolate and gianduja, add the pralines, then the chopped almonds, and finish with the feuillantine. Reserve at room temperature.

# LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES

## POACHED PEAR WITH SWEET SPICES

### ASSORTIMENTS DE FRUITS SEC ET CONFITS

<i>Dés d'oranges confites</i>	8g
<i>Dés de citron confits</i>	8g
<i>Noisettes torréfiées hachées</i>	10g
<i>Amandes hachées torréfiées</i>	10g
<i>Pistaches hachées torréfiées</i>	10g

Une fois tous les fruits hachés les mélanger ensemble puis réserver de côté.

### PÂTE À TUILE PISTACHE

<i>Beurre</i>	10g
<i>Sucre glace</i>	10g
<i>Blanc d'œufs</i>	10g
<i>Farine</i>	10g
<i>Pâte de pistache</i>	5g

Réaliser un beurre pommade, ajouter le sucre glace, mélanger puis ajouter les blancs d'œufs tempéré et ajouter ensuite la farine et la pâte de pistache. Étaler la pâte sur des empreintes feuille cuire 4 minutes 30 à 145°C, démouler puis réserver au sec.

### GLAÇAGE POIRE CASSIS

<i>Jus de cuisson des poires</i>	100g
<i>Purée de cassis PONTHER</i>	100g
<i>Sirup de glucose</i>	35g
<i>Gélatine bovine feuille</i>	7g
<i>Sucre</i>	5g
<i>Agar-agar</i>	1,25g

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide 15 minutes. Mettre dans une casserole le jus de cuisson des poires chinoisé avec la purée de cassis, le glucose, commencer à faire chauffer, puis ajouter le sucre mélangé avec l'agar-agar. Porter à ébullition pendant 2 minutes, verser dans un cul de poule et ajouter la gélatine bien essorée, mixer légèrement. Mettre au frigo une nuit, tempérer légèrement puis mixer puis fluidifier le glaçage et retirer les bulles d'air, glacer les poires bien égouttées et séchées à l'aide d'un papier absorbant. Dresser ensuite le dessert.

### DRESSAGE

Dans le fond d'une assiette creuse, couler 20g de gelée de poire, mettre les assiettes au frigo afin de fixer la gelée. Ensuite répartir 7g de fruits sec et confits sur la gelée. Garnir en le cœur des poires avec le croustillant praliné, glacer les poires puis les déposer au centre l'assiette, puis mettre une quenelle de sorbet de poire, terminer en ajoutant une queue en chocolat et une feuille en pate a tuile pistache.

### ASSORTEMENT OF DRIED AND CANDIED FRUITS

<i>Diced candied oranges</i>	8g
<i>Diced candied lemon</i>	8g
<i>Chopped toasted hazelnuts</i>	10g
<i>Chopped toasted almonds</i>	10g
<i>Chopped toasted pistachios</i>	10g

Once all the chopped fruits are mixed, set them aside.

### PISTACHIO TILE DOUGH

<i>Butter</i>	10g
<i>Icing sugar</i>	10g
<i>Egg white</i>	10g
<i>Flour</i>	10g
<i>Pistachio paste</i>	5g

Prepare a softened butter, add icing sugar, then add tempered egg whites, and then add flour and pistachio paste. Spread the dough into leaf molds, bake for 4 minutes 30 seconds at 145°C, then unmold and set aside to cool.

### PEAR AND BLACKCURRANT GLAZE

<i>Pear cooking juice</i>	100g
<i>PONTHIER blackcurrant puree</i>	100g
<i>Glucose syrup</i>	35g
<i>Bovine gelatin sheet</i>	7g
<i>Sugar</i>	5g
<i>Agar-agar</i>	1,25g

Soak the gelatin in cold water for 15 minutes. In a saucepan, strain the pear cooking juice with the blackcurrant puree, add glucose, begin to heat, then add sugar mixed with agar-agar. Bring to a boil for 2 minutes, into a mixing bowl and add the well-squeezed gelatin, blend lightly. Refrigerate overnight, then gently temper, mix again to smooth the glaze, and remove air bubbles. Glaze the well-drained and dried pears with absorbent paper. Then assemble the dessert.

### PLATING

In the bottom of a deep plate, for 20g pear gelee, place the plates in the refrigerator to set the gelée. Then distribute 7g of dried and candied fruits on the gelée. Fill the center of the pears with praline crunch, glaze the pears, then place them in the center of the plate, add a scoop of pear sorbet, and finish by adding a chocolate stem and a pistachio tile leaf.