

Pære dessert med ahornsirup og Jivara chokolade

Ingrédients

- 185g pærepuré
- 3g NH pektin
- 5g sukker
- 4g gelatine
- 95g frisk pære
- 56g marcipan
- 67,5g æg
- 40g ahornsirup
- 2g bagepulver
- 45g smeltet smør, afkølet
- 40g mel
- 78g Jivara
- 25g ris puffet
- 100g fuldfed mælk
- 2g gelatine
- 140g Jivara
- 200g fløde
- 150g sukker
- 150g glukose
- 80g vand
- 100g sødet kondenseret mælk
- 150g Jivara
- 9g gelatine
- 100g fløde med 35%
- 20g ahornsirup

Préparation

1. Her er en dessert, der både er frisk og lækker til at starte efteråret godt: en blanding af Jivara mælkechokolade, ahornsirup og pære.
2. Den består af en blød kage med ahornsirup (opskriften er fra Pascal Lac, jeg har allerede brugt den til min juletræskage med ahornsirup, pære og valnødder), en sprød ris puffet og Jivara, en Jivara mousse, en pære indsats, en Jivara glasur (opskriften kommer fra bloggen Empreinte sucrée) og endelig en ahornflødeskum og kakaobønne chips til dekoration.
3. På trods af alle disse trin er denne dessert hverken meget lang eller meget kompliceret at lave, især hvis du planlægger nogle trin på forhånd.
4. Til sidst vil du have en let dessert på trods af chokoladen, sprød og frisk takket være tilstedeværelsen af pæren :-). En sidste detalje, hvis du ikke har Jivara, anbefaler jeg at bruge en mælkechokolade med høj kakaoindhold, minimum 40% kakao.
5. Lad gelatinen bløde op i en stor skål med koldt vand.
6. Skær den friske pære i små tern.
7. Bland stykkerne med pærepuréen.
8. Bring blandingen i kog, og tilsæt sukker og pektin blandet sammen, mens du pisker.
9. Lad det simre i et par minutter, mens du fortsætter med at røre.
10. Tag det af varmen, og tilsæt den rehydrerede og udblødte gelatine.
11. Hæld blandingen i en 14 cm ring og læg den i fryseren, indtil den er helt fryset.

12. Brug en stavblender til at blande marcipanen, æggene og sukkeret, indtil du har en homogen blanding.
13. Pisk derefter blandingen i et par minutter, indtil den hæver.
14. Tag derefter en lille del af dejen og bland den med smørret.
15. Hæld smørret tilbage i den første blanding og fold det forsigtigt ind.
16. Tilsæt derefter melet og bagepulveret, mens du blander med en dejskraber.
17. Bages i en 18 cm ring ved 180°C i 12 minutter.
18. Smelt chokoladen over vandbad, og bland den derefter med de puffedes ris.
19. Fordel den sprøde blanding over ahornkagen i den 18 cm ring, og tryk godt ned, og sæt den derefter i køleskabet.
20. Lad gelatinen bløde op i en stor skål med koldt vand.
21. Bring mælken i kog, tilsæt den rehydrerede og udblødte gelatine, og hæld den derefter over den smeltede chokolade, mens du rører godt.
22. Pisk fløden til en ikke for fast flødeskum, og fold den forsigtigt ind i chokoladeganachen, når den er ved 30°C.
23. Montering: Montering på hovedet i en 16 cm ring dækket med rhodoid: Begynd med at hælde lidt chokolade mousse i bunden af formen.
24. Placer derefter pære indsatsen, og derefter igen mousse.
25. Læg derefter kagerne, med den sprøde del klistret til moussen (Genoise brødet opad).
26. Afslut med at hælde resten af chokolade moussen over.
27. Placer i fryseren, indtil den er fryset.
28. Rehydrer gelatinen i en stor skål med koldt vand.
29. Bring vandet, sukkeret og glukosen i kog; tag det af varmen, når blandingen når 103°C.
30. Tilsæt derefter den sødede kondenserede mælk og den rehydrerede og udblødte gelatine, mens du rører med en dejskraber.
31. Hæld denne blanding over chokoladen, og blend i et par minutter med en stavblender.
32. Når glasuren er ved 35°C, skal du tage desserten ud af formen og placere den på en rist.
33. Hæld glasuren over desserten, og fjern overskuddet med en skraber.
34. Pisk fløden med ahornsirup til flødeskum.
35. Hæld flødeskum i en sprøjtepose med en Saint-Honoré tip, og sprøjt den på toppen af desserten.
36. Omring flødeskum med fine skiver af pære.
37. Til sidst drys lidt kakaobønne chips rundt om desserten.