

Poirier alla vaniglia e fava tonka

Ingrédients

- 100 g di uova intere (2 uova medie)
- 60 g di zucchero semolato
- 60 g di farina
- 100 g di zucchero
- 75 g di acqua
- 5 g di aroma di vaniglia
- 235 g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 55 g di tuorli d'uovo (circa 3 tuorli)
- 80 g di zucchero
- 35 g di maizena
- 25 g di burro (1)
- 100 g di burro (2) tolto dal frigorifero diverse ore prima
- 5 pere (da aggiustare in base alla loro dimensione, si deve poter fare il giro del cerchio con le mezze pere)
- 1 limone
- 140 g di panna liquida intera
- 25 g di zucchero a velo
- 1 pera

Préparation

1. Avevo molta voglia di fare una torta di fragole, purtroppo, niente fragole francesi da queste parti!
2. Così mi sono lanciata in una torta di pere, tutta freschezza e leggerezza con una crema profumata alla vaniglia e al fagiolo tonka.
3. Potete naturalmente usare solo vaniglia se il fagiolo tonka non è di vostro gusto J Altrimenti, la ricetta è assolutamente classica, un pan di Spagna, una crema mousseline e della frutta per un dessert delizioso in tutte le circostanze!
4. Attrezzi: Robot da cucina FrustaSac a poche Bocchetta Saint Honoré de Buyer Cerchio 18cm Ingredienti: Ho usato polvere di vaniglia e baccello di vaniglia di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Montate le uova con lo zucchero e il fagiolo tonka grattugiato per diversi minuti (almeno 10-15), fino a ottenere un composto bianco molto gonfio che faccia il nastro.
6. Setacciate la farina e aggiungetela con l'aiuto di una spatola.
7. È necessario mescolare il meno possibile per ottenere un composto omogeneo ma ancora molto gonfio.
8. Versate in uno stampo o cerchio di 18 cm di diametro e infornate a 180°C per circa 15 minuti (da controllare a seconda del forno).
9. Portate l'acqua e lo zucchero a ebollizione.
10. Quando lo zucchero è completamente sciolto, aggiungete l'aroma di vaniglia (e un po' di fagiolo tonka grattugiato se volete), quindi mettete da parte.
11. Portate a ebollizione il latte con il fagiolo tonka grattugiato e i semi di vaniglia.
12. Nel frattempo, montate i tuorli con lo zucchero e la maizena.
13. Versate metà del latte caldo sul composto precedente mescolando bene, poi riversate tutto nella pentola.
14. Cuocete a fuoco medio frustando continuamente fino a quando la crema si addensa.
15. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro (1) e mescolate bene, poi versate la crema in un contenitore (il più grande possibile se siete di fretta), copritela con la pellicola a contatto e fatela raffreddare in frigorifero fino a

quando non è a temperatura ambiente (non deve essere troppo fredda per aggiungere il burro).

16. Crema mousseline: Quando la crema pasticcera è a temperatura ambiente, montatela per renderla liscia, poi aggiungete il burro pomata poco alla volta (deve essere molto morbido per incorporarsi correttamente) montando continuamente.

17. Continuate a montare fino a ottenere una crema mousseline ben aerata, spumosa e liscia.

18. Se mai le temperature non fossero corrette e vedete ancora dei pezzi di burro, o se la vostra mousseline si è spezzata, niente panico, si può recuperare.

19. In tal caso, prendete un cannello e scaldando i bordi della ciotola mentre montate, la crema si liscerà man mano (se non avete un cannello, mettete la ciotola per qualche secondo su un bagnomaria ben caldo, poi montate, e ripetete fino a ottenere un buon risultato).

20. Quindi, passate al montaggio.

21. Montaggio: 5 pere (da aggiustare in base alla loro dimensione, si deve poter fare il giro del cerchio con le mezze pere) imone Tagliate il pan di Spagna in due, e impregnate entrambe le parti con un pennello.

22. Mettete il vostro cerchio sul piatto di portata, quindi disponete del rodoloid all'interno.

23. Sistemate delle mezze pere (che avrete prima leggermente limonato per evitare che si ossidino) tagliate come nelle foto tutto intorno.

24. Tagliate di nuovo il pan di Spagna per ottenere il diametro corretto, e disponetelo sul fondo del cerchio.

25. Spagna e sui bordi per coprire le pere, quindi disponete sopra di pere tagliate in piccoli pezzi (utilizzando gli scarti delle pere del bordo).

26. Coprite con crema mousseline, poi il secondo pan di Spagna.

27. Terminate con un pochino di crema mousseline e lisciate bene la superficie.

28. Mettete la torta di pere in frigorifero per almeno 2-3 ore.

29. Sformate la torta di pere (se non avete intenzione di consumarla immediatamente, non togliete il rodoloid).

30. Montate la panna con lo zucchero a velo fino a ottenere una panna montata ferma.

31. Tagliate una pera a metà e a fettine sottili, disponetele sulla torta.

32. Poi, iniettate la panna montata al di sopra della torta di pere, quindi decorate con un po' di fagiolo tonka grattugiato e di polvere di vaniglia.

33. Ed ecco fatto, la vostra torta di pere è pronta, buon appetito!