

Pære dessert med lønnesirup og Jivara sjokolade

Ingrédients

- 185g pære puré
- 3g NH pektin
- 5g sukker
- 4g gelatin
- 95g fersk pære
- 56g mandelmasse
- 67,5g egg
- 40g lønnesukker
- 2g bakepulver
- 45g smeltet smør avkjølt
- 40g mel
- 78g Jivara
- 25g ris puff
- 100g helmelk
- 2g gelatin
- 140g Jivara
- 200g kremfløte
- 150g sukker
- 150g glukose
- 80g vann
- 100g søtet kondensert melk
- 150g Jivara
- 9g gelatin
- 100g kremfløte med 35%
- 20g lønnesukker

Préparation

1. Her er en dessert som både er frisk og deilig for å starte høsten: en blanding av Jivara melk sjokolade, lønnesirup og pære.
2. Den består av en myk kake med lønnesukker (oppskriften er fra Pascal Lac, jeg har allerede brukt den til min julelogg med lønnesirup, pære og pekannøtter), en sprø ris puff og Jivara, en Jivara mousse, en pære insert, en Jivara glasur (oppskriften kommer fra bloggen Empreinte sucrée) og til slutt en lønnesirup krem og kakaobønne biter til dekorasjon.
3. Til tross for alle disse trinnene, er denne desserten verken veldig lang eller veldig komplisert å lage, spesielt hvis du planlegger noen trinn på forhånd.
4. Til slutt vil du ha en lett dessert til tross for sjokoladen, sprø og frisk takket være tilstedeværelsen av pæren :-)
En siste detalj, hvis du ikke har Jivara, anbefaler jeg å bruke en melk sjokolade med høy kakao, minimum 40% kakao.
5. La gelatinen mykne i en stor bolle med kaldt vann.
6. Skjær den ferske pæren i små terninger.
7. Bland bitene med pære puréen.
8. Kok blandingen opp, og tilsett sukker og pektin blandet sammen mens du visper.
9. La det stå på varmen i noen minutter mens du fortsetter å blande.
10. Fjern fra varmen, tilsett den rehydrerte og pressede gelatinen.
11. Hell blandingen i en 14 cm ring og sett i fryseren til den er helt fryst.

12. Ved hjelp av en stavmikser, bland mandelmassene, eggene og sukkeret til en homogen blanding.
13. Pisk deretter blandingen i noen minutter til den hever seg.
14. Ta deretter en liten del av deigen og bland den med smøret.
15. Hell smøret tilbake i den første blandingen og fold det forsiktig inn.
16. Tilsett deretter melet og bakepulveret mens du blander med en slikkepott.
17. Stek i en 18 cm ring ved 180°C i 12 minutter.
18. Smelt sjokoladen i vannbad, og bland den deretter med ris puffene.
19. Fordel sprøen over lønnesirup kaken i 18 cm ringen og press godt ned, og sett deretter i kjøleskapet.
20. La gelatinen mykne i en stor bolle med kaldt vann.
21. Kok opp melken, tilsett den rehydrerte og pressede gelatinen, og hell den deretter over den smeltede sjokoladen mens du rører godt.
22. Pisk kremfløten til en ikke for fast krem, og fold den forsiktig inn i sjokoladeganachen når den er på 30°C.
23. Montering: Montering opp-ned i en 16 cm ring dekket med rhodoid: Begynn med å helle litt sjokolademousse i bunnen av formen.
24. Legg deretter pære insertet, så litt mer mousse.
25. Legg deretter kjeksene, med sprøen festet til moussen (Genoa brødet opp).
26. Avslutt med å helle resten av sjokolademoussen.
27. Sett i fryseren til den er fryst.
28. Rehydrere gelatinen i en stor bolle med kaldt vann.
29. Kok opp vannet, sukkeret og glukosen; ta av varmen når blandingen er på 103°C.
30. Tilsett deretter den søtede kondenserte melken og den rehydrerte og pressede gelatinen mens du rører med en slikkepott.
31. Hell denne blandingen over sjokoladen, og miks i noen minutter med en stavmikser.
32. Når glasuren er på 35°C, ta ut desserten og legg den på en rist.
33. Hell glasuren over desserten, og fjern overskuddet med en vinklet spatula.
34. Pisk kremfløten med lønnesukkeret til en krem.
35. Hell kremen i en sprøytepose med en saint honoré tipp, og sprøyt den på toppen av desserten.
36. Omgj kremen med fine skiver av pære.
37. Til slutt, dryss litt kakaobønne biter rundt kanten av desserten.