

Deser gruszkowy, syrop klonowy i czekolada Jivara

Ingrédients

- 185g puree z gruszki
- 3g pektyny NH
- 5g cukru
- 4g elatyny
- 95g wie ej gruszki
- 56g marcepanu
- 67,5g jajka
- 40g cukru klonowego
- 2g proszku do pieczenia
- 45g sch odzonego roztopionego mas a
- 40g m ki
- 78g Jivara
- 25g ry u puffed
- 100g pe not ustego mleka
- 2g elatyny
- 140g Jivara
- 200g mietany
- 150g cukru
- 150g glukozy
- 80g wody
- 100g s odzonego mleka skondensowanego
- 150g Jivara
- 9g elatyny
- 100g mietany 35%
- 20g cukru klonowego

Préparation

1. Oto deser jednocze nie wie y i smaczny, aby dobrze rozpocz łjesie : mieszanka czekolady mlecznej Jivara, syropu klonowego i gruszki.
2. Sk ada si łz mi kkiego biszkoptu z cukrem klonowym (przepis pochodzi od Pascala Lac, ju łgo u ywa em do mojej rolady bo onarodzeniowej z syropem klonowym, gruszk łi orzechami pekan), chrupi cego ry u puffed i Jivara, musu Jivara, wk adki z gruszki, polewy Jivara (przepis pochodzi z bloga Empreinte sucrée) oraz na koniec bitej mietany z syropem klonowym i kawa ków ziaren kakao do dekoracji.
3. Mimo wszystkich tych etapów, ten deser nie jest ani bardzo d ugi, ani bardzo skomplikowany do wykonania, zw aszcza je li zrobicie niektóre etapy z wyprzedzeniem.
4. Na ko cu otrzymacie lekki deser mimo czekolady, chrupi cy i wie y dzi ki obecno ci gruszki :-). Ostatni szczegó , je li nie macie Jivara, polecam u y łczekolady mlecznej o wysokiej zawarto ci kakao, minimum 40% kakao.
5. Namocz elatyn łw du ej misce z zimn łwod .
6. Pokrój wie łgruszk łw ma łkostk .
7. Wymieszaj kawa ki z puree z gruszki.
8. Doprowad łmieszank łdo wrzenia, a nast pnie dodaj, ubijaj c, cukier i wymieszan łpektyn .
9. Gotuj przez kilka minut, ci gle mieszaj c.
10. Po zdj ciu z ognia dodaj namoczon łi odci ni łł elatyn .
11. Wlej mieszank łdo okr gu o rednicy 14 cm i umie łw zamra arce do ca kowitego zamro enia.

12. Za pomocą blendera zanurzeniowego wymieszaj marcepan, jajka i cukier, a uzyskasz jednolitą masę.
13. Następnie ubijaj mieszankę przez kilka minut, a następnie czniej.
14. Następnie weź trochę ciasta i wymieszaj je z masą.
15. Wlej masę z powrotem do pierwszej mieszanki i delikatnie wymieszaj.
16. Następnie dodaj młotki proszku do pieczenia, mieszaj czerpatką.
17. Piec w okręgu o średnicy 18 cm w temperaturze 180°C przez 12 minut.
18. Rozpuść czekoladę w kąpieli wodnej, a następnie wymieszaj je z rysem puffed.
19. Rozłóż chrupki ryżowe na ciecie klonowym w okręgu o średnicy 18 cm, dobrze dociskaj, a następnie odłóż do lodówki.
20. Namocz elastyczny duży miseczek z zimną wodą.
21. Doprowadź mleko do wrzenia, dodaj namoczony i odciśnięty elastyczny, a następnie wlej na roztopioną czekoladę, dobrze mieszaj.
22. Ubij mietaninę niezbyt sztywną bitą mietaninę delikatnie wmieszaj w ganache czekoladową, gdy ma 30°C.
23. Montaż: Montaż odwrócony w okręgu o średnicy 16 cm pokrytym folią: Najpierw wlej trochę musu czekoladowego na dno formy.
24. Następnie umieść trochę gruszek, a potem znowu mus.
25. Następnie umieść biszkopty, z chrupkami rysem przylegającymi do musu (ciasto genuejskie do góry).
26. Na koniec wlej resztę musu czekoladowego.
27. Umieść zamrażarkę do zamrożenia.
28. Namocz elastyczny duży miseczek z zimną wodą.
29. Doprowadź wodę, cukier i glukozę do wrzenia; zdejmij z ognia, gdy mieszanka osiągnie 103°C.
30. Następnie dodaj sfermentowane mleko skondensowane i namoczony oraz odciśnięty elastyczny, mieszaj czerpatką.
31. Wlej tę mieszankę na czekoladę, a następnie zmiksuj przez kilka minut za pomocą blendera zanurzeniowego.
32. Gdy polewa ma 35°C, wyjmij deser z formy i umieść go na kratce.
33. Wlej polewę na deser i usuń nadmiar za pomocą szpatułki.
34. Ubij mietaninę z cukrem klonowym na bitą mietaninę.
35. Wlej bitą mietaninę do rękawa cukierniczego z końcówką do saint honoré i nałóż ją na wierzch desera.
36. Otocz bitą mietaninę cienkimi plasterkami gruszek.
37. Na koniec posyp wokół desera odrobiną kawy z ziaren kakao.