

Päron, lönnsirap och Jivara choklad dessert

Ingrédients

- 185g päronpuré
- 3g NH-pektin
- 5g socker
- 4g gelatin
- 95g färsk päron
- 56g mandelmassa
- 67,5g ägg
- 40g lönnsocker
- 2g bakpulver
- 45g smält och avsvanat smör
- 40g mjöl
- 78g Jivara
- 25g puffat ris
- 100g helmjölk
- 2g gelatin
- 140g Jivara
- 200g vispgrädde
- 150g socker
- 150g glukos
- 80g vatten
- 100g sötad kondenserad mjölk
- 150g Jivara
- 9g gelatin
- 100g vispgrädde med 35%
- 20g lönnsocker

Préparation

1. Här är en både fräsch och lækker dessert för att bra börja hösten: en blandning av mjölkchoklad Jivara, lönnsirap och päron.
2. Den består av en mjuk kaka med lönnsocker (receptet är av Pascal Lac, jag har redan använt det för min julstube med lönnsirap, päron och pekannötter), en krispig puffat ris och Jivara, en Jivara-mousse, en päroninsats, en Jivara-glaze (receptet kommer från bloggen Empreinte sucrée) och slutligen en lönnsirapsskum och krossade kakaoböror för dekoration.
3. Trots alla dessa steg är denna dessert varken särskilt lång eller särskilt komplicerad att göra, särskilt om du planerar i förväg för vissa steg.
4. I slutet kommer du att ha en lätt dessert trots chokladen, krispig och fräsch tack vare närvaron av päron :-)
- Sista detalj, om du inte har Jivara, rekommenderar jag att använda en mjölkchoklad med hög kakaohalt, minst 40% kakaohalt.
5. Låt gelatinet mjukna i en stor skål med kallt vatten.
6. Skär den färska päronen i små tärningar.
7. Blanda bitarna med päronpurén.
8. Koka blandningen, tillsätt sedan sockret och pektinet under vispning.
9. Låt koka i några minuter medan du fortsätter att blanda.
10. Ta bort från värmen, tillsätt den återhydratiserade och urvridna gelatinen.
11. Häll blandningen i en 14 cm ring och placera i frysen tills den är helt fryst.

12. Med hjälp av en stavmixer, blanda mandelmassan, äggen och sockret tills du får en homogen blandning.
13. Vispa sedan blandningen i några minuter tills den sväller.
14. Ta sedan en liten del av smeten och blanda den med smöret.
15. Häll tillbaka smöret i den första blandningen och vänd försiktigt in det.
16. Tillsätt sedan mjölet och bakpulvret under omrörning med en spatula.
17. Grädda i en 18 cm ring vid 180°C i 12 minuter.
18. Smält chokladen i ett vattenbad, blanda sedan med det puffade riset.
19. Sprid den krispiga blandningen över lönnsirapskakan i 18 cm ringen och tryck ner ordentligt, ställ sedan i kylskåp.
20. Låt gelatinet mjukna i en stor skål med kallt vatten.
21. Koka mjölken, tillsätt den återhydratiserade och urvridna gelatinen och häll den över den smälta chokladen under omrörning.
22. Vispa grädden till en inte för fast vispgrädde och vänd försiktigt ner den i chokladganachen när den är vid 30°C.
23. Montering: Montering upp och ner i en 16 cm ring täckt med plastfolie: Börja med att hälla lite chokladmousse i botten av formen.
24. Lägg sedan päroninsatsen, följt av mer mousse.
25. Lägg sedan på kakorna, med den krispiga sidan klistrad mot moussen (Genoise-brödet uppåt).
26. Avsluta med att hälla resten av chokladmoussen.
27. Placera i frysen tills den är fryst.
28. Jivara gelatin Återhydrera gelatinet i en stor skål med kallt vatten.
29. Koka vattnet, sockret och glukosen; ta bort från värmen när blandningen når 103°C.
30. Tillsätt den söta kondenserade mjölken och den återhydratiserade och urvridna gelatinen under omrörning med en spatula.
31. Häll denna blandning över chokladen, och mixa i några minuter med en stavmixer.
32. När glazuren är vid 35°C, ta bort desserten från formen och lägg den på ett galler.
33. Häll glazuren över desserten, och ta bort överskottet med en vinklad spatel.
34. Vispa grädden med lönnssockret till en vispgrädde.
35. Häll vispgrädden i en spritspåse med en Saint-Honoré-tipp, och spritsa den på toppen av desserten.
36. Omge vispgrädden med fina skivor av päron.
37. Avsluta med att strö lite krossade kakaoböner runt om desserten.