

Pudding ng peras, sirop ng maple at tsokolate Jivara

Ingrédients

- 185g ng purée ng peras
- 3g ng pectin NH
- 5g ng asukal
- 4g ng gelatine
- 95g ng sariwang peras
- 56g ng almond paste
- 67.5g ng itlog
- 40g ng maple sugar
- 2g ng baking powder
- 45g ng natunaw na mantikilya na pinalamig
- 40g ng harina
- 78g ng Jivara
- 25g ng puffed rice
- 100g ng buong gatas
- 2g ng gelatine
- 140g ng Jivara
- 200g ng whipped cream
- 150g ng asukal
- 150g ng glucose
- 80g ng tubig
- 100g ng sweetened condensed milk
- 150g ng Jivara
- 9g ng gelatine
- 100g ng whipped cream na 35%
- 20g ng maple sugar

Préparation

1. Narito ang isang dessert na parehong sariwa at masarap upang simulan ang taglagas: isang halo ng Jivara na gatas na tsokolate, maple syrup, at peras.
2. Ito ay binubuo ng isang malambot na biskwit na may maple sugar (ang resipe ay mula kay Pascal Lac, ginamit ko na ito para sa aking bûche de Noël na may maple syrup, peras at pecan nuts), isang crispy na puffed rice at Jivara, isang mousse na Jivara, isang insert ng peras, isang Jivara glaze (ang resipe ay mula sa blog Empreinte sucrée) at sa wakas, isang whipped cream na may maple at mga piraso ng cacao beans para sa dekorasyon.
3. Sa kabila ng lahat ng mga hakbang na ito, ang dessert na ito ay hindi masyadong mahaba o masyadong kumplikado upang gawin, lalo na kung ikaw ay maaga nang maghanda para sa ilang mga hakbang.
4. Sa dulo, magkakaroon ka ng isang magaan na dessert sa kabila ng tsokolate, crispy at sariwa dahil sa presensya ng peras :) Huling detalye, kung wala kang Jivara, inirerekumenda kong gumamit ng isang matibay na gatas na tsokolate, hindi bababa sa 40% cacao.
5. Pahirin ang gelatine sa isang malaking mangkok ng malamig na tubig.
6. Gupitin ang sariwang peras sa maliliit na piraso.
7. Ihalo ang mga piraso sa purée ng peras.
8. Pakuluan ang halo, pagkatapos ay idagdag habang pinapalo ang asukal at pectin na pinagsama.
9. Iwanan sa apoy ng ilang minuto habang patuloy na hinahalo.
10. Sa labas ng apoy, idagdag ang rehydrated at piniga na gelatine.
11. Ibuhos ang halo sa isang bilog na 14cm at ilagay sa freezer hanggang sa ganap na magyelo.

12. Gênes na may maple syrup: ng almond paste 67.
13. Gamit ang isang hand blender, ihalo ang almond paste, mga itlog at asukal hanggang makuha ang isang homogenous na halo.
14. Pagkatapos ay talunin ang halo ng ilang minuto hanggang sa ito ay lumaki.
15. Kumuha ng kaunting bahagi ng masa at ihalo ito sa mantikilya.
16. Ibuhos ang mantikilya sa unang halo at dahan-dahang ihalo.
17. Idagdag ang harina at baking powder habang hinahalo gamit ang spatula.
18. Magluto sa isang bilog na may diameter na 18cm sa 180°C sa loob ng 12 minuto.
19. Matunaw ang tsokolate sa double boiler, pagkatapos ay ihalo ito sa puffed rice.
20. Ilagay ang crispy sa cake na may maple sa bilog na 18cm habang pinipiga nang mabuti, pagkatapos ay itabi sa refrigerator.
21. Pahirin ang gelatine sa isang malaking mangkok ng malamig na tubig.
22. Pakuluan ang gatas, idagdag ang rehydrated at piniga na gelatine at ibuhos ito sa natunaw na tsokolate habang maayos na hinahalo.
23. Itataas ang whipped cream hanggang sa hindi masyadong matigas, at dahan-dahang ihalo ito sa chocolate ganache kapag ito ay nasa 30°C.
24. Pagbuo: Pagbuo sa baligtad sa isang bilog na 16cm na natatakpan ng rhodoid: Simulan sa pamamagitan ng pagbuhos ng kaunting mousse ng tsokolate sa ilalim ng hulma.
25. Ilapat ang insert ng peras, pagkatapos ay muli ang mousse.
26. Ilapat ang mga biskwit, na may crispy na nakadikit sa mousse (ang Gênes na tinapay ay nakaharap pataas).
27. Tapusin sa pamamagitan ng pagbuhos ng natitirang mousse ng tsokolate.
28. Ilagay sa freezer hanggang sa magyelo.
29. Rehydrate ang gelatine sa isang malaking mangkok ng malamig na tubig.
30. Pakuluan ang tubig, asukal at glucose; alisin sa apoy kapag ang halo ay nasa 103°C.
31. Idagdag ang sweetened condensed milk at ang rehydrated at piniga na gelatine habang hinahalo gamit ang spatula.
32. Ibuhos ang halo sa tsokolate, pagkatapos ay i-blend ng ilang minuto gamit ang hand blender.
33. Kapag ang glaze ay nasa 35°C, ilabas ang dessert at ilagay ito sa isang rehas.
34. Ibuhos ang glaze sa dessert, at alisin ang labis gamit ang spatula.
35. Itataas ang whipped cream kasama ang maple sugar sa whipped cream.
36. Ibuhos ang whipped cream sa isang piping bag na may saint honoré tip, at i-pipe ito sa ibabaw ng dessert.
37. Palibutan ang whipped cream ng mga pino at manipis na hiwa ng peras.
38. Sa wakas, budburan ang paligid ng dessert ng kaunting mga piraso ng cacao beans.