Buche de Peras y Gianduja

Ingredientes

Biscuit de gianduja

Azucar: 100 grs.
Claras: 200 grs.
Galletas molidas: 50 g
Yemas: 40 g
Harina: 100 grs.
Crema de leche: 20 grs.
Pasta gianduja: 200 g
Azucar impalpable: 40 g

Cremoso de chocolate de origen

Leche: 250 cc
Azucar: 70 grs.
Yemas: 80 g
Chocolate semiamargo origen: 250 g
Crema de leche: 200 grs.
Gianduja: 80 grs.

Peras Vainilladas

Azucar: 150 grs.
Esencia De Vainilla: 1/2 cditas.
Manteca: 50 g
Peras: 3 Unidades
Polvo para flan: 1 cda

Preparación de la Receta

Para el Biscuit de Gianduja

- Mezclar las yemas con el azúcar y la *crema*
- Una vez blanqueadas agregar la pasta de gianduja y batir enérgicamente para homogeneizar.

- Montar las claras con el azúcar hasta merengar.
- Unir el merengue al batido alternando con la *harina* tamizada.
- Colocar la preparación en un aplaca de 30 por 40 cm forrada con papel y en mantecada.
- Opcionalmente distribuir las galletas molidas en la superficie.
- Hornear a 180º C por 12 min.
- Retirar y enfriar antes de utilizar

Para el Cremoso de Chocolate origen

- Calentar leche con la mitad del azúcar.
- *Blanquear* yemas con el resto del azúcar
- Unir y cocinar como una *crema* inglesa a 83ª C.
- Tamizar sobre el *chocolate* picado
- Unir la gianduja
- Homogeneizar y entibiar a 30ª C
- Montar la *crema* y unir.

Para las Peras vainilladas

- *Pelar*, despepitar y cortar las frutas en cuartos o en gajos pequeños
- Ubicar en una fuente térmica alta.
- Cubrir con el azúcar, la *manteca*, el polvo de flan y la vainilla.
- Tapar muy bien con film y cocinar en microondas hasta que estén transparentes pero no deshechas.
- Enfriar sin destapar

Armado

- En un aro de 20 por 6 cm, colocar un disco de masa en la base.
- Luego el cremoso hasta una altura de 1 cm.
- Ubicar un segundo disco de masa con las peras cocidas por encima.
- Completar con el cremoso restante.
- Alisar bien la superficie
- Congelar 3 o 4 horas.
- Desmoldar.
- Glasear con algún baño de *chocolate*
- Decorar con peritas y hoja de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/buche-de-peras-y-gianduja