Napoleón de masa philo, peras y mascarpone



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Manteca clarificada: Cantidad necesaria
Masa Philo: Cantidad necesaria

Caramelo

Azucar: 1 Taza

Crema de mascarpone

Ralladura de limón: 1 Unidad
Crema de leche: 100 grs.
Queso mascarpone: 200 grs.
Azucar: 3 cdas.

Ganache de chocolate

Chocolate: 100 g
Crema de leche: 200 grs.

Peras

Vino Tinto: 1 L
Frambuesas congeladas: 150 g
Azucar: 2 Tazas
Peras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Extienda una hoja de masa philo sobre la mesada y corte por la mitad, cubra una de las mitades para que no se seque, pinte la otra con *manteca* clarificada y espolvoree con azúcar impalpable
- Luego coloque encima la otra mitad de masa y proceda del mismo modo que la anterior.

- Con un cuchillo o cortante empareje los bordes y luego corte en cuadrados de aproximadamente 10 X10cm de lado.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode los cuadrados de masa philo, luego cubra con otra *plancha* siliconada y cocine en horno a 200ºC durante 10 minutos aproximadamente, hasta dorarlos completamente.

Peras

- Pele y corte las peras (bien firmes) al medio.
- Coloque en una olla el vino tinto junto con el azúcar, las frambuesas y las peras, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante 30 minutos aproximadamente.

Crema de mascarpone

- Coloque en un bowl el queso mascarpone junto con la *crema* de leche, el azúcar y la ralladura de *limón*, mezcle con un batidor de alambre hasta que espese y deje repasar en la heladera durante 2 horas.

Ganache de chocolate

- Coloque en una olla la *crema* de leche y lleve a fuego.
- Pique bien fino el *chocolate* y colóquelo en un bowl.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.

Caramelo

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego, cocine hasta formar un caramelo.
- Vierta el caramelo sobre una placa con un silpat, humedezca los dedos en agua helada y tome el caramelo dándole formas para decorar.

Armado

- Corte las mitades de peras en gajos.
- Sobre un plato coloque una pizca de la *crema* y sobre este acomode un cuadrado de masa philo, luego disponga la mitad de una pera cortada en gajos y sobre esta una cucharada de *crema* de mascarpone y termine con otro cuadrado de masa philo.

Presentación

- Acompañe con la ganache de *chocolate* y decore con nueces caramelizadas, el caramelo y las frambuesas, bañe con la salsa de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/napoleon-de-masa-philo-peras-y-mascarpone