Pastel de chocolate con pera al caramelo

Ingredientes

Flan de pera

Chocolate de leche: 50 g
Azucar: 100 grs.
Leche: 500 Ml.
Caramelo liquido: 50 g
Huevos: 110 grs.
Fecula De Maiz: 50 grs.
Pera pochadas: 2 Unidades
Mantequilla: 50 grs.

Mousse de chocolate

Crema para batir: 500 Ml.
Chocolate semi amargo: 150 g
Yemas: 75 g
Azucar: 65 grs.
Agua: 30 Ml.

Para el caramelo

Vinagre Blanco: A gusto
Azucar: 50 grs.
Agua:

Para pochar las peras

Azucar: 300 grs.
Agua: 1200 Ml.
Limon: 1/2 Unidad
Cásacra de limón: 1/2 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Pera pelada y sin corazón: 2 Unidades
Canela: 1 Raja

Pasta sablée

Huevos: 30 grs.
Azucar: 65 grs.
Harina: 185 grs.

Mantequilla: 125 grs.

Preparación de la Receta

Pasta sablée

- Batir la *mantequilla* con el azúcar, agregar el *huevo* y la *harina*, refrigerar hasta que se pueda manejar .

Flan de pera

- *Hervir* la leche, *blanquear* el *huevo* con el azúcar, agregar la fécula de maíz, temperar y agregar a la leche hirviendo, agregar la *mantequilla*, el caramelo y el **chocolate**

Para el caramelo

- Poner a fuego a formar un caramelo suave.

Mousse de chocolate

- Hacer una pasta bomba, cociendo el agua con el azúcar a punto de bola suave, agregar a las yemas batidas, incorporar el *chocolate* y finalmente la *crema* batida

Para pochar las peras

- Poner a *hervir* el agua, azúcar, raja de canela y *limón*, posteriormente incorporar las peras a la mitad, tapar y
- Dejar la cocción hasta que la pera este suave pero sin deshacerse.

Montaje

- En un, estirar la pasta, vaciar la mitad del flan, cubrir con peras, cubrirlas con la otra mitad de flan y hornear a 180°C por 30 min
- Aproximadamente
- Enfriar.
- Agregar el *mousse* encima del flan de pera alisar y dejar que cuaje por lo menos dos horas en el congelador.
- Decorar con peras miniaturas y esferas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-con-pera-al-caramelo