

Pastel de queso con frambuesas y peras pochadas a la Jamaica

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cremoso

Frambuesas: 250 grs.

Crema de leche: 300 grs.

Queso Crema: 700 grs.

Cobertura blanca fundida: 200 g

Grenetina en polvo: 1/2 cda.

Peras pochadas en Jamaica

Azucar: 500 grs.

Peras: 3 Unidades

Agua: 2 L

Flor de Jamaica: 150 g

Salsa al 95% cacao

Cobertura de chocolate al 95% cacao: 250 g

Agua Caliente: 100 cc

Trufa

Agua: 100 cc

Chocolate negro fundido: 200 g

Varios

Cobertura de leche fundida: 200 g

Laminas de cocos caramelizados: A gusto

Preparación de la Receta

Peras pochadas en Jamaica

- Realice una infusión, en una olla coloque tres litros de agua, agregue las flores de jamaica y el azúcar, cocine a fuego máximo.
- Pele las peras y córtelas la base para que queden paradas, una vez que el agua con flores de jamaica rompa hervor incorpore las peras y cocine a fuego medio.

Cremoso

- En un bowl coloque queso *crema* y agregue *crema* de leche, mezcle de forma envolvente.
- En otro bowl hidrate la *gernetina* con agua, luego fúndala en el microondas.
- Tablee sobre la mesada el 70% de la cobertura blanca hasta llegar a los 26°C, luego vuélquelo dentro del bowl con el resto de la cobertura y mezcle hasta templar.
- Una vez templada la cobertura vierta 300 gramos en el bowl con queso *crema* y *crema* de leche, mezcle y coloque una cucharada a la *gelatina* fundida para atemperar, mezcle bien y luego vierta la *gernetina* sobre el resto de la mezcla de *chocolate* y queso *crema*, mezcle.

Trufa

- Incorpore al *chocolate* negro fundido el agua de a poco mientras mezcla con un globo.

Salsa al 95% cacao

- Incorpore a la cobertura fundida el agua de a poco mientras mezcla con un globo.

Armado

- Rocíe con aceite en aerosol moldes individuales, luego coloque una base del cremoso, vibre contra la mesada, acomode dentro unas frambuesas y cúbralas nuevamente con una capa de cremoso, incorpore nuevamente frambuesas.
- Coloque la trufa en un cornet y húngalo dentro del cremoso con frambuesas en diferentes partes, reserve en el refrigerador durante aproximadamente 7 minutos o hasta que estén solidificados. Luego desmolde.
- Trempe las laminas de coco con la cobertura de leche y déjelas reposar sobre una placa con papel encerado.
- Terminada la cocción de las peras retírelas y córtelas al medio, tome una de las mitades y córtelas desde la parte mas ancha hacia el cabito en forma de finos gajos pero sin llegar a separarlos.

Presentación

- Sobre el plato de presentación coloque un cremoso, córtelo por la mitad, acomode una mitad de pera y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-queso-con-frambuesas-y-peras-pochadas-a-la-jamaica>