Pera asada, philo, chocolate y caramelo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema inglesa al caramelo

Azucar: 120 grs.
Crema de leche: 200 grs.
Leche: 300 g
Hoja de gelatina: 1/2 Unidad
Yemas: 100 g

Crema inglesa de chocolate

Azucar: 30 grs.
Crema de leche: 230 grs.
Leche: 330 g
Hojas de gelatina: 6 g
Yemas: 120 g
Cobertura de chocolate c/leche: 260 g

Pasta philo caramelizada

Agua: Cantidad necesaria
Pasta philo: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria

Peras asadas

Vaina de vainilla: 1 Unidad
Peras: 4 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Azucar morena: 2 cdas.

Varios

Helado de Vainilla: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crema inglesa de chocolate

- Hidrate la *gelatina* en agua bien fría.
- Pique la cobertura de **chocolate**.
- En un bowl coloque la *crema* de leche junto con la leche, el azucar y las yemas, bata bien hasta disolver las yemas.
- Lleve al microondas a máxima potencia durante 1 ½ minuto
- Retire, mezcle bien y lleve nuevamente al microondas durante 30 segundos
- Retire y repita la operación 2 veces mas.
- Escurra la *gelatina* y séquela con un papel
- Luego incorpórela a la *crema* y bata hasta disolver.
- Añada por ultimo la cobertura de leche y con un batidor disuelva bien.
- Tome los moldes circulares y moje la superficie en la *crema*.
- Colóquelos en un plato y lleve al freezer.
- Lleve la *crema* a baño María invertido.

Peras asadas

- Pele y corte las peras en cuadraditos.
- Colóquelas en una placa para horno, incorpore la *manteca*, el azúcar negra y la vaina de vainilla.
- Lleve a horno y cocine a 230°C durante 40 minutos.

Crema inglesa al caramelo

- Hidrate la *gelatina*.
- En una sartén vierta la mitad del el azúcar a caramelizar, una vez disuelta añada la otra parte.
- Lleve la *crema* de leche al microondas durante 1 minuto.
- Retire e incorpore de a poco al azúcar caramelizada mientras mezcla.
- Retire del fuego y añada la leche.
- En un bowl coloque las yemas y bata.
- Vierta sobre estas la *crema* mientras bate enérgicamente.
- Lleve al microondas durante 1 ½ minuto, retire, bata y repita la operación una vez mas durante 30 segundos
- Retire.
- Escurra la *gelatina* e incorpórela a la *crema*
- Bata hasta disolver.
- Deje enfriar y lleve a la heladera.

Pasta philo caramelizada

- Coloque el silpat en una placa para horno y sobre este estire la masa philo.

- Pinte con agua y espolvoree con azucar.
- Cocine en horno a 200°C
- Retire y reserve.

Armado

- Retire los moldes del freezer.
- Coloque en la base las peras y luego la *crema* inglesa de *chocolate*.
- Lleve a la heladera y deje enfriar.
- Retire.

Presentación

- Desmolde en un plato.
- Coloque encima una bocha de helado de vainilla.
- Corte la masa philo en trozos y clávelos en el helado.
- Decore con la *crema* inglesa de caramelo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pera-asada-philo-chocolate-y-caramelo