

# Pera asada, philo, chocolate y caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema inglesa al caramelo

**Azucar:** 120 grs.

**Leche:** 300 g

**Yemas:** 100 g

**Crema de leche:** 200 grs.

**Hoja de gelatina:** 1/2 Unidad

### Crema inglesa de chocolate

**Azucar:** 30 grs.

**Crema de leche:** 230 grs.

**Hojas de gelatina:** 6 g

**Cobertura de chocolate c/leche:** 260 g

**Leche:** 330 g

**Yemas:** 120 g

### Pasta philo caramelizada

**Agua:** Cantidad necesaria

**Pasta philo:** Cantidad necesaria

**Azucar:** Cantidad necesaria

### Peras asadas

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Manteca:** 2 cdas.

**Peras:** 4 Unidades

**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 azúcar 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 azúcar.
- 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>