

Petit poire pistache

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de pistacho

Yemas: 4 Unidades

Polvo leudante: 12 grs.

Harina 0000: 180 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Ganache de chocolate: 400 g

Azucar: 160 grs.

Sal fina: 1/2 cdita.

Harina de pistachos: 70 g

Manteca pomada: 160 grs.

Crema inglesa de vainilla: A gusto

Panna cotta de peras

Azucar: 80 grs.

Ralladura de limón: 1 cdita.

Gelatina sin sabor: 5 grs.

Crema de leche: 200 grs.

Pulpa de peras: 120 g

Peras al azafrán

Azafrán: 1 Cápsula

Yemas: 3 Unidades

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Chocolate Ocumare al 70%: 200 g

Azucar: 300 grs.

Vino Riesling: 300 cc

Preparación de la Receta

Masa de pistacho

- Coloque las yemas en una batidora junto con el azúcar y la esencia de vainilla, bata y agregue la *mantequilla* pomada y sal, siga batiendo hasta *blanquear* la preparación.
- Tamice las harinas junto con el polvo de hornear.
- Una vez que las yemas estén blanqueadas incorpore las harinas mientras sigue batiendo hasta lograr una masa homogénea.
- Envuelva la masa en papel film y reserve en la heladera durante 3 horas.

Panna cotta de peras

- Hidrate la *gelatina* en cinco veces su peso en agua.
- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue la *crema* de leche junto con el azúcar y la ralladura de *limón*, una vez que rompa hervor vierta sobre la *gelatina* hidratada, mezcle y luego incorpore la pulpa de peras, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- Coloque un marco de 15cm de lado sobre una placa con papel aluminio y vierta dentro de este la preparación, reserve en la heladera durante 4 horas.

Peras al azafrán

- Pele las peras, córtelas al medio y quite las semillas.
- Coloque el vino en una *cacerola* y llévelo al fuego, luego incorpore azúcar y aromatice con *chacha* de vainilla previamente abierta al medio y *azafrán*, una vez que rompa hervor incorpore las peras y cubra con un papillote, cocine hasta que estén tiernas
- Transcurrido el tiempo de cocción déjelas enfriar y luego córtelas en gajos.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela hasta lograr un espesor de 5mm, córtela luego en discos con una cintura de 9cm de diámetro y coloque los discos en moldes individuales, aplaste suavemente con los dedos el centro de cada uno de los discos dejando los bordes más altos.
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 a 15 minutos
- Una vez fría la panna cotta córtela en dados.
- Coloque la ganache de *chocolate* en una manga.

Presentación

- Sobre un plato dibuje un punto con la ganache de *chocolate*, sobre este acomode un disco de pistachos, luego rellene el disco con la ganache y coloque dentro unos dados de panna cotta y gajos de peras.
- Decore con ganache de *chocolate* y *crema* inglesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/petit-poire-pistache>