

# Terrina de chocolate blanco con peras al vino tinto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chips de pera

**Peras:** 2 Unidades

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

### Peras al vino tinto

**Romero fresco:** 1 Rama

**Azucar:** 200 grs.

**Vino Tinto:** 1 Botella

**Peras:** 2 Unidades

**Clavo De Olor:** 2 Unidades

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Anís estrellado:** 1 Unidad

**Zest de naranja:** 1 Unidad

### Terrina

**Leche:** 300 cc

**Chocolate blanco:** 300 grs.

**Azucar:** 200 grs.

**Mazapan:** 50 grs.

**Peras al vino tinto:**

**Crema de leche:** 500 cc

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

### Varios

**Menta fresca:**

## Preparación de la Receta

**Peras al vino tinto**

- Pele las peras, corte en cuartos y retire las semillas.
- En una *cacerola* disponga el vino, el azúcar, el zest de *naranja*, el clavo, el anís, el *romero* y la canela.
- Lleve sobre el fuego hasta que rompa el hervor.
- Sumerja las peras y deje cocinar hasta que estén tiernas.
- Retire las peras del *almíbar* y deje escurrir sobre una rejilla.
- Deje reducir el *almíbar* hasta obtener la consistencia deseada.

## Terrina

- Bata la *crema* de leche a punto chantilly y reserve en la heladera.
- Pique el **chocolate** y reserve.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría y reserve.
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con el azúcar.
- Incorpore el *mazapán* y mezcle hasta homogeneizar.
- Agregue el *chocolate*, la *gelatina* y revuelva hasta que se funda.
- Pase a baño María invertido y revuelva hasta que se baje la temperatura completamente.
- Finalmente integre la *crema* de leche batida con movimientos suaves.
- En una molde para terrina forrado con papel film forme una capa de *crema*, en el centro acomode los cuartos de pera y complete con la *crema*.
- Lleve al frío hasta que tome consistencia.

## Chips de pera

- Lave muy bien las peras y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Espolvoree una lámina siliconada con abundante azúcar impalpable y encima acomode las láminas de pera sin sobre ponerlas.
- Espolvoree las peras con más azúcar impalpable y lleve al horno precalentado a 50° C durante 15 minutos.
- Suba la temperatura del horno a 70° C y prolongue la cocción por 3 horas.
- Deje enfriar dentro del horno apagado.

## Presentación

- Sirva una porción de terrina en el centro de un plato, de lado una quenelle de *crema* chantilly y rocíe los bordes con el *almíbar* de cocción de las peras.
- Decore con chips de pera y *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/terrinas-de-chocolate-blanco-con-peras-al-vino-tinto>