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
Vino Tinto: 1 Botella
Clavo De Olor: 2 Unidades
Anís estrellado: 1 Unidad
Azucar: 200 grs.
Peras: 2 Unidades
Canela en rama: 1 Unidad
Zest de naranja: 1 Unidad

Terrina

Leche: 300 cc
Azucar: 200 grs.
Peras al vino tinto:
Gelatina sin sabor: 10 grs.
Chocolate blanco: 300 grs.
Mazapan: 50 grs.
Crema de leche: 500 cc

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 50º C durante 15 minutos.
- Suba la temperatura del horno a 70º 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/terrina-de-chocolate-blanco-con-peras-al-vino-tinto