

IL NON SEMPRE STESSO DESSERT

Una ricetta di Nenad Mlinarevic

Ingredienti per il dessert:

4 pere mature
500 g di zucchero
500 g di acqua
1 tronchetto alla vaniglia senza i semi interni
1 bastoncino di cannella
20 g di succo di limone
1 foglia di alloro

Preparazione del dessert:

Far bollire lo zucchero, l'acqua e le spezie. Sbucciare, dimezzare e togliere il torsolo alle pere. Cuocere le pere in sciroppo di zucchero fino a quando non si ammorbidiscono e lasciarle raffreddare.

Ingredienti per la salsa al cioccolato:

100 g di zucchero
1 dl di acqua
35 g di cacao scuro in polvere
40 g Couverture 70%
65 g di crème fraîche
Un pizzico di sale

Preparazione della salsa al cioccolato:

Portare a ebollizione lo zucchero e l'acqua. Aggiungere il cacao, il cioccolato e il sale. Lasciare raffreddare e mescolare con crème fraîche.

Ingredienti per la ganache al cioccolato:

200 g di panna intera
100 g di zucchero
2 uova
2 tuorli d'uovo
100 g di burro da cucina
Un pizzico di sale
200 g Couverture 70%

Preparazione della ganache al cioccolato:

Scaldare la panna intera, lo zucchero e le uova a 80 gradi mescolando costantemente. Versare sul cioccolato e mescolare bene fino a quando il cioccolato non si è sciolto. Lasciar raffreddare brevemente, incorporare lentamente i cubetti di burro, versare il composto in un sac à poche e conservare in un luogo fresco.

Altri ingredienti:

100 g di pasta di pere essiccate
250 g di gelato alla vaniglia
4 tartelette

Completamento:

Riempire le tartelette con pasta di pere essiccate, coprire con le pere affogate, cospargere con uno strato di ganache al cioccolato e guarnire con gelato alla vaniglia. Scaldare la salsa di cioccolato e servire a parte.

*Se vuoi ispirarti ad altre ricette di Nenad Mlinarevic? Visita il nostro sito:
www.miele.ch/leaterature. Buon appetito!*