

• GOLOSITÀ •

Pera Williams con gelato al mascarpone e Gorgonzola



ricetta
difficile



più di
60 min.



dessert

Ingredienti

4 pere williams gialle piuttosto piccole e dure
1 baccello di vaniglia
2 l di sciroppo di zucchero liquido
per il gelato:
75 gr di Gorgonzola dolce
75 gr di mascarpone cremoso
150 gr di latte intero
65 gr di zucchero semolato
2 gr di miele d'acacia

per la crema inglese:
100 gr di latte
100 gr di panna fresca
2 tuorli freschi
50 gr di zucchero
per i bignè al cioccolato:
8 bignè di piccola grandezza
250 gr di cioccolato fondente al 72%
350 gr di latte intero

Preparazione

Bollire lo sciroppo di zucchero e il baccello di vaniglia, aggiungere le pere sbucciate e far riprendere il bollore.

Spegnere e far raffreddare.

Preparare il gelato portando a bollore tutti gli ingredienti e far riposare in frigorifero per 2 ore. Lavorare in gelatiera, tenere da parte.

Preparare la crema inglese sbattendo i tuorli con lo zucchero e aggiungendo i liquidi portati a bollore; rimettere sul fuoco e portare la crema a 85°C.

Preparare la salsa al cioccolato portando a bollore la panna e il latte, versarli sul cioccolato a scaglie e mescolare dolcemente cercando di non incorporare aria. Far raffreddare e riempire i bignè.

Servire la pera fredda, tagliata a metà e leggermente caramellata (passandola nello zucchero di canna e bruciata con un cannello) su un poco di crema inglese. Posizionare i bignè farciti e finire il piatto mettendo un cucchiaino di gelato al Gorgonzola e mascarpone sulla pera.