

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# IPHEYA

entremets pera e cioccolato

UNA RICETTA REALIZZATA DA DAVID - @CAMELBEURRESUCRE



#### Da preparare due giorni prima:

Biscotto morbido  
KOMUNTU 80%  
Pasta sablé alle mandorle  
Sablé ricomposto  
KOMUNTU 80%  
Composta di pere  
Williams

#### Da preparare il giorno prima:

Mousse della nonna  
KOMUNTU 80%  
Mousse di pera

#### Da preparare il giorno stesso:

Glassa specchio  
fondente  
Biscotto giapponese al  
cacao (facoltativo)

#### Utensili utilizzati:

Cerchio per entremets  
16 cm di diametro e  
4,5 cm di altezza  
Cerchio per vacherin  
18 cm di diametro e  
6 cm di altezza  
Spatola da pasticceria

#### RICETTA CALCOLATA PER 1 ENTREMETS DA 18 CM PER 10 PERSONE

##### BISCOTTO MORBIDO KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 10 minuti  
Tempo di cottura: 9 minuti  
Tempo di riposo: 1 ora minimo

55 g **KOMUNTU 80%**  
30 g Burro dolce  
30 g Tuorli  
55 g Albumi  
30 g Zucchero semolato  
10 g Farina 0

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** e il burro a bagnomaria. Aggiungere i tuorli e mescolare. Montare gli albumi con lo zucchero. Aggiungere gli albumi alla prima preparazione poi la farina setacciata. Versare l'impasto in un cerchio di 18 cm. Lisciare con una spatola da pasticceria. Cuocere a 170°C in forno ventilato per 8 minuti, poi sformare. Tagliare con la fustella un disco di biscotto di 16 cm di diametro. Congelare 1 ora minimo fino a che non si sarà ben solidificato.

##### PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Tempo di preparazione: 10 minuti  
Tempo di cottura: 30 minuti

140 g Farina 0  
55 g Zucchero a velo  
20 g Farina di mandorle  
1 g Sale fino  
70 g Burro dolce freddo  
30 g Uovo freddo

Sbriciolare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, aggiungere l'uovo freddo. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo. Stendere subito con il mattarello tra due fogli di carta forno, a uno spessore di circa 3 mm. Cuocere a 150°C in forno ventilato per 30 minuti circa.

##### SABLÉ RICOMPOSTO KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 10 minuti  
Tempo di riposo: 1 ora minimo

10 g Grué di cacao caramellato  
1 g Fior di sale  
40 g Pasta sablé alle mandorle  
15 g Éclat d'or feuilletine  
30 g **KOMUNTU 80%**

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** a bagnomaria. Macinare grossolanamente il grué e il fior di sale. Nel frullatore, sbriciolare la pasta sablé cotta e aggiungere il grué, il fior di sale, la feuilletine e il cioccolato fuso. Ricomporre il sablé così ottenuto in un cerchio di 16 cm sul biscotto morbido. Congelare 1 ora minimo fino a che non si sarà ben solidificato.

### COMPOSTA DI PERE WILLIAMS

Tempo di preparazione: 10 minuti  
Tempo di cottura: 10 minuti  
Tempo di riposo: 2 ore minimo

450 g	Pere Williams
45 g	Zucchero semolato
30 g	Zucchero semolato
6 g	Pectina NH
1,5	Baccello di vaniglia
0,5	Fave di Tonka

Sbucciare e pulire le pere, poi tagliarle a dadoni. Aggiungere il baccello di vaniglia inciso e i suoi semi e grattugiare la fava tonka. Preparare un caramello a secco con i 45 g di zucchero in una casseruola. Unire immediatamente le pere tagliate a dadoni, mescolando velocemente.

Miscelare la pectina con i 30 g di zucchero. Aggiungere le polveri nella casseruola e far bollire fino all'inizio della gelificazione, mescolando energicamente. Capovolgere il sablé ricomposto verso il basso e versare la composta di pere sopra il biscotto morbido nel cerchio di 16 cm. Lisciare e congelare almeno 2 ore fino a che non si sarà ben solidificato.

### MOUSSE DELLA NONNA KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 15 minuti  
Tempo di riposo: 3 ore minimo

65 g	<b>KOMUNTU 80%</b>
30 g	Latte intero
35 g	Panna intera 35% MG
0,75 g	Gelatina 220 Bloom
50 g	Albumi
15 g	Zucchero semolato

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** a bagnomaria. Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda. Portare a ebollizione il latte e la panna. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata nel composto caldo di latte e panna. Realizzare un'emulsione versando il composto caldo in 3 tempi sul cioccolato fuso. Sbattere gli albumi e indurirli con lo zucchero. Quando la temperatura dell'emulsione raggiunge i 30/35°C, aggiungere gradualmente gli albumi montati e mescolare. Versare la mousse così ottenuta in un cerchio di 16 cm di diametro. Lisciare e congelare almeno 3 ore fino a che non si sarà ben solidificato.

### MOUSSE DI PERA

Tempo di preparazione: 15 minuti

350 g	Purea di pera
6 g	Gelatina 220 Bloom
60 g	Burro di cacao
100 g	Albumi
70 g	Zucchero semolato
120 g	Panna intera 35% MG

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda. Scaldare la purea di pere e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente sul burro di cacao sciolto. Mixare con un frullatore a immersione. Montare gli albumi con lo zucchero e aggiungere la purea di pere in due tempi. Aggiungere la panna montata.

### GLASSA SPECCHIO FONDENTE

Tempo di preparazione: 10 minuti

140 g	Acqua
280 g	Zucchero semolato
100 g	Sciroppo di glucosio
260 g	Panna intera 35% MG
100 g	<b>Cacao in polvere</b>
16 g	Gelatina 220 Bloom

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda. In una pentola, portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e la panna. Fuori dal fuoco, aggiungere il cacao. Aggiungere la gelatina reidratata. Mixare con un frullatore a immersione senza incorporare aria. Ricoprire con della pellicola a contatto e lasciar intiepidire a circa 35°C prima di glassare.

### BISCOTTO GIAPPONESE AL CACAO (FACOLTATIVO)

Tempo di preparazione: 15 minuti  
Tempo di cottura: 18 minuti

75 g	Acqua
75 g	Latte intero
2 g	Sale fino
3 g	Zucchero semolato
35 g	Burro dolce
60 g	Farina 0
15 g	<b>Cacao in polvere</b>
150 g	Uova
50 g	Olio di vinaccioli
150 g	Albumi
80 g	Zucchero semolato

### MONTAGGIO

Sul fondo di un cerchio di 18 cm di diametro e 6 cm di altezza, ricoperto di pellicola alla base e foderato con un rodoide, versare una base di mousse di pera. Foderare i bordi con la mousse di pera aiutandosi con una spatola da pasticceria. Adagiare il disco congelato di mousse al cioccolato **KOMUNTU 80%** sulla mousse di pera. Completare con la mousse di pera. Disporre la base di sablé/ biscotto/composta, con la composta rivolta verso il basso, e premere in modo che la mousse di pera salga fino all'orlo. Lisciare e congelare almeno 4 ore. Rimuovere dal cerchio aiutandosi con un cannello. Trasferire la glassa in un dosatore e distribuirla uniformemente sul dessert precedentemente disposto su una griglia. Togliere immediatamente il dessert dalla griglia aiutandosi con una spatola da pasticceria e un coltello da cucina, e adagiarlo sul piatto da portata. Disporre le due strisce di biscotto giapponese sui bordi del dessert. Lasciar scongelare in frigorifero per 8 ore e decorare.

### *Il consiglio del maestro pasticciere*

Con la pasta sablé, il biscotto giapponese e la mousse di pera restante, sarà possibile realizzare un dessert monoporzione o un bicchierino.

La glassa in eccesso può essere conservata per una settimana in frigorifero in un contenitore ermetico coperto con della pellicola a contatto. Per poterla utilizzare, sarà sufficiente scaldarla e mixarla prima di procedere alla sua stesura quando avrà raggiunto la giusta temperatura.