



# Tartelletta pera e caramello

## Pear and caramel tartlets

### Ingredienti cremoso - Caramel cream ingredients

zucchero semolato - caster sugar	200 g	19,3%
sciroppo di glucosio 60 de - 60 DE glucose syrup	50 g	4,8%
latte fresco intero - fresh whole milk	150 g	14,5%
tuorlo - egg yolk	150 g	14,5%
latte fresco intero - fresh whole milk	200 g	19,3%
burro fresco - fresh butter	160 g	15,5%
burro di cacao - cocoa butter	100 g	9,7%
massa di gelatina - gelatine mass	24 g	2,3%
<b>totale - total</b>	<b>1.034 g</b>	<b>100%</b>

**Step** Caramellare lo zucchero semolato.

**01**

Caramelize the caster sugar.

**Step** Decuocere con il latte e il glucosio bollenti.

**02**

Combine with the boiling milk and glucose.

**Step** Aggiungere il restante latte e il tuorlo e cuocere ad 85°C.

**03**

Add the remaining milk and the yolk and cook at 85°C.

**Step** Aggiungere la massa di gelatina e versare sopra a burro e burro di cacao emulsionando con il pimer.

**04**

Add the gelatine mass and pour over butter and cocoa butter. Emulsify everything with the blender.

**Step** Colare una parte di composto in stampi a semisfera e lasciare una parte in vaschetta.

**05**

Pour a part of the mixture into hemisphere moulds, place another part in a tray and set aside.

**Step** Abbattere in negativo gli stampi in silicone e stoccare, mantenere in frigo la parte in vaschetta.

**06**

Blast chill the silicone moulds. Keep the part on the tray in the refrigerator.

**Ingredienti gelificato di pera a cubetti - Diced gelled pear ingredients**

pere a dadini - diced pears	330 g	75,9%
zucchero - caster sugar	35 g	8,0%
zucchero - caster sugar	35 g	8,0%
pectina nh - NH Pectin	5 g	1,1%
massa di gelatina - gelatin mass	30 g	6,9%
<b>totale - total</b>	<b>435 g</b>	<b>100%</b>

**Step 01** Premiscelare le pere a dadini con la prima parte di zucchero, iniziare a cuocere così da far fuoriuscire la parte acquosa.

*Pre-mix the diced pears with the first portion of sugar, then start cooking the pears to lose some of their water.*

**Step 02** A 50°C aggiungere il mix di zucchero e pectina e portare a bollore. Cuocere per 2-3 minuti fino a quando la pera non risulta leggermente morbida.

*At around 50°C add the mixture of sugar and pectin and bring it to the boil. Cook for 2-3 minutes until the pears are slightly soft.*

**Step 03** Aggiungere la gelatina reidratata.

*Add the rehydrated gelatin.*

**Step 04** Versare in stampi in silicone a semisfera livellando bene con spatola.

*Pour into silicone hemisphere moulds, levelling well with a spatula.*

**Step 05** Congelare e sformare.

*Freeze and remove from the mould.*

**Composizione - How to compose**

All'interno di una frolla al cacao già cotta mettere una base di cremoso al caramello precedentemente raffreddato in frigorifero. Posizionare sopra la semisfera di pere gelificate congelate. Scongelerare il prodotto e decorare.

*Put a base of previously fridged caramel cream inside one of the pre-cooked cocoa tartlettes. Put a base of caramel cream inside one of the pre-cooked cocoa tartlettes. Place over the hemisphere of frozen gelled pears. Unfreeze and decorate.*