



# CARAMEL PEAR CHESTNUT

chef Basic level

Modern mousse with an autumn taste.

## PAN DI SPAGNA AL CARAMELLO

### INGREDIENTS

zucchero  
pasta 35% m.g.  
burro 82% m.g.  
uova  
farina tipo 00  
VIGOR BAKING  
sale

### PREPARATION

310g Preparare il caramello portando a 185°C lo zucchero.  
380g Nel frattempo, unire il burro alla panna e portare a bollire.  
80g Versare il composto ancora caldo direttamente sul caramello.  
240g Far raffreddare a 35°C, aggiungere le uova e il sale e montare leggermente.  
240g Aggiungere la farina setacciata con il VIGOR BAKING e mescolare con una spatola in silicone.  
4.5g Versare su una teglia 60x40cm e cuocere a 180°C per circa 18/20 minuti.  
2g Far raffreddare e togliere dallo stampo. Tagliare cerchi del diametro dello stampo in silicone.

## RIPENO AL CARAMELLO

### INGREDIENTS

TOFFEE D'OR CARAMEL

### PREPARATION

60g Dressare il TOFFE D'OR sul pan di spagna al caramello e congelare.

## GELIFICATO DI PERE

---

### INGREDIENTS

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARATION

- 600g Sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua.  
150g Miscelare con FRUTTIDOR PERA e versare nello stampo in silicone per inserti.  
150g Porre in abbattitore fino a completo indurimento.  
Smodellare dallo stampo in silicone.

## MOUSSE ALLA PERA

---

### INGREDIENTS

polpa di pera

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

### PREPARATION

- 500g Sciogliere il LILLY nell'acqua.  
50g Scaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il Lilly idratato.  
30g Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.  
30g Aggiungere la panna ed emulsionare.  
380g Conservare in frigorifero per 4-8 ore.  
950g

## CREMOSO ALLA CASTAGNA E CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTS

panna 35% m.g. - bollente

LILLY NEUTRO

acqua

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - fuso a

45°C

purea di frutta - castagne

### PREPARATION

- 250g Miscelare panna acqua e LILLY.  
12g Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.  
12g Aggiungere alla purea di castagne ed emulsionare.  
Versare negli stampi di silicone e congelare.  
180g  
200g

## Composizione finale

---

Montare in planetaria la mousse alla pera fino a consistenza soda.

Riempire lo stampo e inserire il gelificato di pere e il pan di spagna al caramello.

Congelare completamente.

Sformare la mousse e glassarla col MIRROR.

Adagiare sulla superficie la crema di castagne e cioccolato al latte spruzzata.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE VANILLA POD e CHESTNUT.