



CHEESE CAKE DI RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO

Ingredienti

PER LA GELÉE PERA E CANNELLA

500g pera pelata e cubettata (matura)
50g zucchero
cannella q.b.
12g gelatina

PER IL CRUMBLE AL CIOCCOLATO

100g burro
100g zucchero grezzo
100g farina mandorla
80g farina 0
16g cacao
sale q.b.

PER IL CREMOSO DI RICOTTA FRESCA

400g ricotta
200g zucchero
900g panna
20g gelatina

Procedimento

PER LA GELÉE PERA E CANNELLA

Stufare a fuoco lento le pere con lo zucchero, successivamente frullare, unire la gelatina idratata e la cannella. Utilizzare a 30°C.

PER IL CRUMBLE AL CIOCCOLATO

Impastare, senza far scaldare, tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la foglia.

PER IL CREMOSO DI RICOTTA FRESCA

Montare in planetaria la ricotta con lo zucchero sino ad ottenere un composto liscio e lucido.

Idratare la gelatina e scioglierla con il composto di ricotta, avendo cura di mantenerlo a 30°C.

Semimontare la panna, unirla al precedente composto e colare.

Ottenuto un composto sabbiato, infornare a 180°C per il tempo necessario all'asciugatura.