

Pera caramelizada con romero, espuma de café y hojaldre de barquillo *Sous Vide*

Autor: Danilo Ange



Ingredientes

Para seis personas:

Pera caramelizada (Sous Vide):

600 g de pera Abate Fétel
100 ml de caramelo líquido
1 rama de romero

Espuma de café (Sous Vide):

90 g de yema de huevo
60 g de azúcar granulado
10 g de café soluble
200 ml de nata líquida fresca para montar
200 ml de leche

Hojaldre de barquillo:

200 g de hojaldre
20 g de azúcar glas

Aderezo:

Frambuesa en polvo

Preparación

Espuma de café (Sous Vide):

Mezcle la yema de huevo con el azúcar y el café en polvo. Añada la nata y la leche, y envase al vacío. Cueza a 82 °C y durante 20 minutos en el baño maría de **fusionchef**. Cuele la mezcla directamente en la botella de sifón; a continuación, rellene la botella con gas y consérvela en el frigorífico.

Pera caramelizada (Sous Vide):

Pele las peras, retire el corazón, córtelas en pedazos y enváselas al vacío junto con el caramelo y el romero. Cueza a 82 °C y durante 30 minutos en el baño maría de **fusionchef**. Deje que se enfríe.

Hojaldre de barquillo:

Extienda el hojaldre con un grosor de 3 milímetros y extraiga círculos usando un cortador de masa. Añada el azúcar glas, reparta la masa en dos bandejas de horno y hornee durante 12 minutos a 190 °C.

Emplatado:

Escorra las peras y colóquelas sobre los platos. Haga espuma de café con la botella de sifón y distribúyala sobre las peras junto con la frambuesa en polvo. Aporte un toque final con el hojaldre de barquillo.

Danilo Ange ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.