



## ELISIR AL CARMELLO



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:  
[DAVIDE MALIZIA - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE E PERA

- 250 g Purea di pera
- 135 g Panna liquida
- 100 g Glucosio
- 7 g Gelatina tipo Oro, in fogli
- 500 g Copertura al latte
- 450 g Panna, semi montata

#### CREMOSO ALLE PERE WILLIAMS

- 500 g Purea di pera pastorizzata al 10%
- 1 Baccello di vaniglia
- 150 g Tuorlo d'uovo
- 180 g Uova intere
- 150 g Zucchero Vagliato Fine
- 20 g Liquore di pera
- 10 g Gelatina tipo Oro, in fogli
- 180 g Burro fresco, morbido

#### GELATINA AL MANDARINO

- 500 g Succo di mandarino

200 g Zucchero Vagliato Medio  
50 g Glucosio  
12 g Gelatina tipo Oro, in fogli

#### PAN DI SPAGNA LEGGERO ALLE MANDORLE

300 g Tpt alle mandorle (ottenuto con  
150g Zucchero Impalpabile con 150 g mandorle bianche in polvere)  
125 g Uova  
80 g Tuorli  
270 g Albumi  
200 g Zucchero Vagliato Fine  
120 g Farina W 150-180

#### INZUPPITURA ALLE PERE

430 g Acqua  
400 g Zucchero Vagliato Medio  
170 g Grappa di pera

#### GLASSA AL CARMELLOLO

750 g Zucchero Fondente in Polvere  
600 g Glucosio 60 de  
900 g Panna  
2 Baccelli per vaniglia  
40 g Gelatina tipo Oro, in fogli  
250 g Cioccolato al latte per copertura

### Procedimento

- 1. MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE E PERA**

In un recipiente, mescolate la purea di pera, la panna, il glucosio e la gelatina, precedentemente ammorbidita, e scaldate fino a raggiungere circa 45°C. Unite il cioccolato tritato e, utilizzando un frullatore ad immersione, emulsionate bene. Incorporate infine la panna semi montata, mescolando delicatamente.
- 2. CREMOSO ALLE PERE WILLIAMS**

In un tegame, portate a bollore la purea con la polpa di vaniglia. Mescolate le uova ed i tuorli allo zucchero poi versateci la purea bollente ottenuta e cuocete a 85°C. Unite il liquore e la gelatina precedentemente ammorbidita e, quando il composto raggiunge la una temperature di 30°C, il burro morbido. Versate il composto in appositi inserti per torta a ciambella.
- 3. GELATINA AL MANDARINO**

Scaldate a circa 45°C il succo di mandarino e lo zucchero. Unite il glucosio ed infine la gelatina precedentemente ammorbidita. Colate in appositi stampi da inserto per torta a ciambella e raffreddate.

- 4. PAN DI SPAGNA LEGGERO ALLE MANDORLE**
- In una bacinella, mescolate bene il tpt con le uova ed i tuorli. In planetaria, montate gli albumi con lo zucchero a neve ferma. Unite una piccola parte di albumi alla montata di tuorli, versate gradualmente la farina setacciata, mescolando con una spatola e terminate alleggerendo il tutto con i restanti albumi. Stendete su teglia con carta da forno uno strato di 5 mm e cuocete a 200°C per 12 minuti.
- 5. INZUPPATURA ALLE PERE**
- In un tegame, portate ad ebollizione l'acqua e lo zucchero poi lasciate raffreddare. Unite quindi il liquore, mescolando bene.
- 6. GLASSA AL CARMELLO**
- In un tegame, mescolate lo zucchero con il glucosio e cuocete sul fuoco fino ad ottenere un caramello scuro. Decuocete con la panna, precedentemente scaldata con la polpa di vaniglia, unite la gelatina, precedentemente ammorbidita ed emulsionate con un frullatore ad immersione. Filtrate il composto e versatelo, ancora ben caldo, in una bacinella con la copertura tritata. Emulsionate, filtrate nuovamente e lasciate stabilizzare 12 ore in frigorifero.
- 7. COMPOSIZIONE DEL DOLCE**
- In uno stampo in silicone a forma di ciambella, versate uno strato di mousse al cioccolato, posizionate sopra un anello più piccolo di pan di spagna alle mandorle inzuppato con bagna alle pere. Ritagliatelo in opportuna misura (evitando che tocchi il bordo dello stampo) e unite gli inserti congelati di cremoso e gelatina montati in anelli più piccoli. Continuate con uno strato di mousse al cioccolato e chiudete con un altro strato di pan di spagna alle mandorle. Congelate rapidamente.
- Sformate e glassate il dolce ancora surgelato con la glassa al caramello scaldata alla temperatura di 30/35°C . Decorate con elementi in zucchero caramellato e in cioccolato.