

Ingredienti ganache pere e vaniglia

150 gr polpa di pere
 1 stecca di vaniglia
 50 gr panna fresca
 80 gr glucosio
 40 gr sorbitolo
 35 gr zucchero invertito
 50 gr burro
 280 gr cioccolato fondente al 70 %

**Procedimento:**

Portare a bollire la polpa di pere, la panna e la stecca di vaniglia con glucosio e zucchero invertito. Versarvi il cioccolato. Raffreddare a 38°C ed aggiungere il burro. Portare ad emulsione con il mixer. Versare un po' di colorante in polvere PM02 argento nello stampo Pavoni Innovation PC14 e spruzzare con il Dolce Velluto giallo DV3. Creare la camicia con cioccolato fondente e far cristallizzare. Riempire con la ganache di pere e vaniglia a 30°C e far cristallizzare per 24 ore. Chiudere la pralina con il cioccolato fondente temperato.

Ingredients ganache pear and vanilla

150 gr pear pulp
 1 vanilla pod
 50 gr of fresh cream
 80 gr glucose
 40 gr sorbitol
 35 gr inverted sugar
 50 gr of butter
 280 gr of dark chocolate (70 %)

Method:

Bring to boil the pear pulp, fresh cream, vanilla pod, glucose and inverted sugar. Pour into the chocolate. Leave to cool to 38 °C and add butter. With a mixer make an emulsion. Put some silver powder (PM02) in to the mold (PC 14) and Spraying with colored cocoa butter yellow (DV3). Cover the mold with dark chocolate tempered covering and crystalize. Fill the mold with the pear /vanilla ganache at 30 °and leave to crystalize for 24 hours . Close with dark chocolate tempered covering.