

INGREDIENTI

360 gr tuorli
200 gr farina
600 gr zucchero
50 gr fecola di patate
300 gr albume
500 gr pere Abate
40 gr burro
50 gr grappa alle pere
70 gr acqua
40 gr colla di pesce
1000 gr ricotta
1000 gr panna

PROCEDIMENTO:

Montare i tuorli con 100 gr. di zucchero. Montare anche 300 gr di albumi con 150 gr. di zucchero. Mettere poi un po' della montata degli albumi nei 200 gr di tuorli montati ed aggiungere in seguito 200 gr di farina setacciata. Alleggerire infine con il resto della montata degli albumi. Stendere il foglio di biscuit del peso di 700/800 gr. Cuocere in forno a 240° valvola chiusa. In una padella antiaderente far sciogliere un po' di zucchero semolato poi aggiungere 40 gr di burro e le pere tagliate a fette un po' spesse, far cuocere ed aggiungere il resto dello zucchero (fino a 70 gr) e infine fiammeggiare con la grappa. Cuocere a 121° 300 gr di zucchero e 70 gr di acqua, versare su 160 gr di tuorli e montare fino a raffreddamento. Unire poi la ricotta setacciata e dopo la colla di pesce già sciolta in microonde con un po' di bagna al rum, aggiungere l'uvetta (meglio se macerata nel rum) ed infine alleggerire il tutto con 1000 gr di panna poco montata. Intervallare quattro strati di mousse alla ricotta al con tre strati di biscotto classico, al centro di ogni strato di mousse posizionare delle pere saltate, bagnare il biscotto con bagna al rum. Abbattere di temperatura, strappare il termoformato, spruzzare con dolce velluto e decorare a piacere.

INGREDIENTS

360 gr yolks
200 gr flour
600 gr sugar
50 gr potato starch
300 gr albumen
500 gr pears
40 gr butter
50 gr pear grappa
70 gr water
40 gr isinglass
1000 gr ricotta
1000 gr cream

METHOD:

Beat eggs together with 100 gr sugar. Beat 300 gr albumen too together with 150 gr. sugar. Mix the albumen with 200 gr yolks and add 200 gr of sieved flour. Finally add the remainder beated albumens. Lay the biscuit sheet of a weight of about 700/800 gr. Bake at 240° closed valve. In a pan melt the sugar with 40 gr butter and thick slices of pears. Cook and add the remainder sugar.(up to 70 gr). Finally aflame with brandy. Cook at 121° sugar and 70 gr water, pour them on 160 gr yolks and whip until it is cool then add the sieved ricotta and the isinglass melt with rum. Then add raisins (it is better if they are cut in rum) and 1000 gr whipped cream. Space out 4 ricotta layers with 3 classic bisquit layers. At the heart of each mousse layer put the pears, dip the bisquit with rum.

