PERA AL VIN BRULÉ CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 4 Pere Williams Intere allo Sciroppo
- 750ml vino rosso
- 80g Vin Brulè/Strudel di Mele - Preparato di Aromi
- 200g ricotta
- 40g riccioli di cioccolato
- 80g Topping al Cioccolato
- 30g Zucchero a Velo per Dessert

PROCEDIMENTO

- In un pentolino ridurre leggermente il vino rosso con lo sciroppo delle pere, aggiungere l'aroma vin brulè e lasciare raffreddare.
- In un sacchetto sottovuoto mettere le pere allo sciroppo, aggiungere il vino, sigillare e lasciare le pere in infusione per almeno 2 ore.
- Setacciare la ricotta, aggiungere lo zucchero a velo, i riccioli di cioccolato e mettere in una sacca da pasticcere.
- Servire le pere su un letto di crema alla ricotta e decorare con il topping al cioccolato.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pere Williams Intere allo Sciroppo



Vin Brulè/Strudel di Mele - Preparato di Aromi



Topping al Cioccolato



Zucchero a Velo per Dessert