

# Torta con Ganache al Gianduia e Pere

La Torta Gianduia e Pere è una vera e propria delizia e tentazione. L'abbinamento di questi due elementi la rende raffinata andando a smorzare i forti sapori o comunque la pesantezza sprigionata dal cioccolato al gianduia e dalla componente glucidica.

Per fare questa crostata (o sorta di) non mi sono servito della pasta frolla, ma bensì del pan di Spagna con una consistenza più solida. Una volta capovolta si avrà una base con il centro convesso per la farcitura. Infine sul top spicchi di pera cotta a vapore. Anche la scelta delle pere Williams non è casuale per via del fatto che sono dolci e succose e spesso impiegate in pasticceria. Infine ho adoperato delle sfere di zucchero argentate e dal sapore di lampone come decorazione del bordo torta.

## **Ingredienti:**

### **Per la base:**

- 3 uova non fredde
- 150 grammi di zucchero semolato
- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

### **Per la ganache al gianduia e decorazione:**

- 230 grammi di gianduia
- 50 grammi + 50 grammi di burro
- 200 ml di panna liquida
- Pere Williams q.b.
- perline di zucchero

## Preparazione:

Per prima cosa preparate le pere. Inseritele intere in una macchina per la cottura a vapore fino a farle ammorbidire. Se non possedete un elettrodomestico per la cottura a vapore potete anche bollirle, ma il risultato sarà diverso per via dell'assorbimento di tanta acqua. Lasciatele raffreddare completamente.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente ed incorporate poi il burro a pezzetti. Amalgamate bene finché non otterrete un composto omogeneo.



A parte e in una planetaria montate le uova (mi raccomando non fredde) con lo zucchero semolato.



Versate il composto di cioccolato nelle uova montate e mescolate delicatamente. Aggiungeteci la farina e il lievito setacciati. Mescolate con una spatola e con un movimento dal basso verso l'alto (ad "S") fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il tutto in una teglia per crostata con fondo rialzato ed infornate a 160° C per 30 minuti.



Togliete la teglia dal forno e lasciatela raffreddare. Rovesciatela delicatamente sul porta torta per iniziare la farcitura.



Preparate la crema.

In un pentolino sciogliete il gianduia con il burro. Una volta disciolto versateci la panna liquida e mescolate. Evitate la ebollizione.



Quando il composto risulterà ben amalgamato va tolto dal fuoco. Lasciate intiepidire 5 minuti la crema e mescolando ogni tanto. Infine versatela sulla parte convessa della torta. Ponete la torta in frigorifero per 10 minuti e poi riprendete la lavorazione. Spellate e tagliate le pere a spicchi grossi

togliendo la parte centrale. Pulite le loro punte con il coltello.



Adagiate gli spicchi di pera sulla crema al gianduia cercando di distribuirli con senso decorativo (a raggio, a ventaglio, come preferite). Decorate il bordo torta con del cioccolato bianco e delle perline di zucchero argentate.



A questo punto riponete la torta in frigorifero per circa 2 ore prima di servirla. Raccomando di coprire bene la torta magari lasciandola chiusa in un portatorte prima di riporla in frigorifero.

Il vostro dolce è pronto.

**Charles**