

## Ricette GELESPESSA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



### Composta pera e Tonka

<b>200 g</b>	<b>Pere William</b>
<b>50 g</b>	<b>Polpa di pera William</b>
<b>40 g</b>	<b>Zucchero invertito</b>
<b>0,2 g</b>	<b>Fave di Tonka</b>
<b>0,5 pz.</b>	<b>Baccello di vaniglia NOROHY</b>
<b>0,5 g</b>	<b>Gelespessa SOSA</b>

Riscaldare leggermente la polpa di pera a 40/50 °C e sciogliere lo zucchero invertito. Mettere in infusione il baccello di vaniglia e la fava di Tonka.

Aggiungere il Gelespessa e mescolare la polpa di pera alla vaniglia.

Tagliare le pere fresche a cubetti e versarci del limone per evitare l'ossidazione.

Aggiungerle alla polpa per rivestire i cubetti per una consistenza di composta.