



# DELICIAS DE YOGUR DEL PIRINEO CON CHOCOLATE Y PERA CARAMELIZADA

Sylvain Vernay @sylvain\_vernay

## INGREDIENTES (12 RACIONES)

### Para los bizcochitos de Yogur del Pirineo

120 g de huevo (peso sin cáscara)  
80 g de azúcar moreno  
225 g de Yogur del Pirineo de Goshua  
110 g de aceite neutro  
Ralladura de media naranja  
180 g de harina de trigo todo uso  
5 g de levadura química o polvo de hornear  
Una pizca de sal

### Para las semiesferas de chocolate con leche

200 g de chocolate con leche

### Para el chantilly de Yogur del Pirineo

100 g de Yogur del Pirineo de Goshua  
100 g de nata líquida para montar (35% de materia grasa)  
Media vaina de vainilla

### Para las peras caramelizadas

3 peras conferencia maduras  
10 g de mantequilla  
Media vaina de vainilla



Productos Goshua  
Yogur del Pirineo



## PREPARACIÓN

### Para las esferas de chocolate

- 1 | Funde el chocolate al baño María. Espera a que atempere un poco y, con una brocha, tapiza bien las cavidades semiesféricas (Sylvain Vernay ha usado moldes de 7 cm.) del molde en toda la superficie con el chocolate fundido. Intenta que la capa de chocolate sea uniforme y llegue bien a los bordes.
- 2 | Mete el molde en la nevera y espera a que el chocolate se endurezca.
- 3 | Repite la operación anterior con la brocha un par de veces más, metiendo el molde en el frigorífico entre capa y capa.
- 4 | El resultado debe ser una capa de medio centímetro como máximo. Cuando las semiesferas estén listas, deja el molde en la nevera, sin desmoldar, hasta que montes el postre al día siguiente.

### Para las peras caramelizadas

- 1 | Pela las peras, quítalas el corazón y córtalas en cubitos. Una vez cortado, coge una sartén, funde la mantequilla y echa las peras junto a las semillas de la vaina de vainilla.
- 2 | Saltea a fuego vivo moviendo de vez en cuando. Al principio soltarán agua, sobre todo si están maduras, con lo que hay que saltearlas a fuego vivo para que se evapore parte del agua y se empiecen a caramelizar un poco con su propio azúcar. Cuando estén listas, apártalas y déjalas enfriar.

### Para los bizcochitos

- 1 | Precalienta el horno a 175 oC con ventilación.
- 2 | En un bol, bate los huevos con el azúcar durante un par de minutos hasta que espumen y blanqueen un poco. Seguidamente, añade el yogur y mezcla bien.



# DELICIAS DE YOGUR DEL PIRINEO CON CHOCOLATE Y PERA CARMELIZADA

Sylvain Vernay @sylvain\_vernay



3 | Añade el aceite y la ralladura, y sigue mezclando. Junta la harina con la levadura y tamízalas encima de la mezcla líquida. Incorpora la sal y mezcla muy suavemente con una varilla hasta que los ingredientes secos estén integrados.

4 | Llena los moldes de los bizcochitos casi hasta arriba (Sylvain Vernay ha usado moldes de 7 cm.) y hornea durante 20-25 minutos, según el horno.

5 | Pincha el centro de los bizcochos para saber si están listos. Sácalos del horno y deja que se templen antes de desmoldarlos.

## Para el chantilly

1 | Bate ligeramente el Yogur del Pirineo para suavizarlo y monta la nata en chantilly.

2 | Añade las semillas de la media vaina de vainilla y el Yogur del Pirineo, y mezcla con suavidad con movimientos envolventes.

## Para el montaje del postre

1 | Desmolda las semiesferas de chocolate y guárdalas en la nevera. Usa guantes de látex para no dejar huellas.

2 | Calienta una sartén y coloca encima un cortapastas para agujerear las semiesferas (Sylvain Vernay ha usado un cortapastas de 5 cm.). Déjalo durante 30 segundos para que se caliente y coloca la parte caliente sobre la esfera. Presiona ligeramente para hacer un agujero sin que se rompa.

3 | Con la esfera preparada, guárdala en la nevera y prepara el resto. Para ello, coge un bizcochito y haz un pequeño hoyo. Llénalo con las peras y aplana la superficie.

4 | Coloca sobre cada bizcochito la semiesfera de chocolate. Llena el agujero con chantilly, espolvorea con cacao puro y sirve.

## Sugerencias

Se recomienda preparar las esferas el día anterior



Productos Goshua  
Yogur del Pirineo