

# 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 Brulé/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 brulé 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 pasticciare.
- 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 Brulé/Strudel di  
Mele - Preparato di  
Aromi**



**Topping al Cioccolato**



**Zucchero a Velo per  
Dessert**