

Poire / Pear



Pear Joseph



Eau de vie de poire Williams	4cl
Purée de poire PONTHIER	12cl
Chocolat noir	100g

Purée de poire PONTHIER	15cl
Petite poire confite	1

Préparation du chocolat/poire : Dans une casserole, à feu doux, faire fondre les 100g de purée de chocolat avec les 15cl de purée de poire **PONTHIER**. Bien mélanger durant toute l'opération. Le mélange obtenu doit être fluide et onctueux. Une fois le chocolat/poire prêt, préparer le cocktail. Dans un shaker rempli au ¾ de glaçons, verser 4cl d'eau de vie de poire Williams et 3cl de purée de poire **PONTHIER**. Secouer et verser dans un verre à cocktail en filtrant.

Préparer le support pour la décoration. Dans une belle pomme Granny Smith, prélever une boule charnue en utilisant le tailleur de pomme parisienne de diamètre 22. Avec les deux mains, placer cette boule de pomme sur le verre à cocktail.

Piquer la poire confite avec un pic en plastique transparent, puis placer l'ensemble sur la boule/support en pomme verte. L'ensemble doit être stable et tenir correctement. Au moment du service, faire couler le chocolat chaud sur la poire de manière à la napper complètement.

Williams Pear eau de vie	4cl
PONTHIER pear puree	3cl
Dark chocolate	100g

PONTHIER pear puree	15cl
Small candied pear	1

Chocolate/pear preparation: In a saucepan over a low heat, melt 100g of chocolate with the 15cl **PONTHIER** pear puree. Stir well as the chocolate melts. The mixture should be liquid and creamy. Once the chocolate/pear mixture is ready, prepare the cocktail. In a shaker three-quarters full of ice, pour in 4cl of Williams Pear eau de vie and 3cl of **PONTHIER** pear puree. Shake well and pour the mixture into a cocktail glass whilst filtering.

Prepare the decoration. Use a 22 diameter baller to make a ball from a Granny Smith apple. Using both hands, place this ball on the cocktail glass.

Pierce the candied pear with a transparent plastic stick, then fix it to the green apple base/ball with the stick. It should be stable and stay in position. Before serving, pour the hot chocolate mixture over the pear so that it is completely coated.