



Pear Joseph



Aguardiente de pera Williams	4cl
Puré de pera PONTHER	12cl
Chocolate negro	100g

Puré de pera PONTHER	15cl
Pequeña pera confitada	1

Preparación del chocolate/pera: En una cacerola, a fuego lento, deshacer los 100g de chocolate con el puré de pera PONTHER. Mezclar durante toda la operación. La mezcla conseguida debe ser fluida y untuosa. Una vez que esté listo el chocolate/pera, preparar el cóctel. En una coctelera llenada hasta las $\frac{3}{4}$ partes con cubitos de hielo, echar 4cl de aguardiente de pera Williams y 3cl de puré de pera PONTHER. Agitar y echarlo en un vaso de cóctel filtrando.

Preparar el soporte para la decoración. De una hermosa manzana Granny Smith, coger una bola carnosa utilizando el cortador de manzana parisina de diámetro 22. Con las dos manos, colocar esta bola de manzana sobre el vaso de cóctel.

Pinchar la pera confitada con un pincho de plástico transparente, luego colocar el conjunto sobre la bola de manzana verde. El conjunto debe ser estable y mantenerse correctamente. En el momento de servir, echar el chocolate caliente sobre la pera para naparla completamente.

Williams-Birnen-Schnaps	4cl
PONTHER Birnenpüree	3cl
Dunkle Schokolade	100g

PONTHER Birnenpüree	15cl
Kleine eingemachte Birne	1

Vorbereitung der Schokolade/Birne: In einem Topf mit schwacher Flamme 100g Schokolade mit den 15cl PONTHER Birnenpüree schmelzen lassen. Während der gesamten Bearbeitung gut durchmischen. Die erhaltene Mischung muss flüssig und cremig sein. Sobald die Schokolade/Birne bereit ist, das Cocktail vorbereiten. 4cl Williams-Birnen Schnaps und 3cl PONTHER Birnenpüree in einen Shaker gießen, der zu $\frac{3}{4}$ mit Eisstücken gefüllt ist. Schütteln und in ein Cocktailglas gießen und dabei sieben.

Die Grundlage für die Dekoration vorbereiten. Aus einem schönen Granny Smith-Apfel mit Hilfe eines Pariser Apfelschneiders mit Durchmesser 22 eine fleischige Kugel entnehmen. Mit zwei Händen diese Apfelkugel auf das Cocktailglas stellen.

Die eingelegte Birne mit einer durchsichtigen Plastiknadel durchstehen und dann das Ganze auf eine Kugel/Auflage aus grünem Apfel positionieren. Das Ganze muss stabil sein und gut halten. Beim Servieren die heiße Schokolade auf die Birne fließen lassen,