



**GUNKAN DE GROSELLA
NEGRA Y FRAMBUESA**
GUNKAN MIT SCHWARZER
JOHANNISBEERE UND HIMBEERE

Miquel Guarro
Chef Pastelero y consultor de repostería
Chef-Pâtissier und Konditorei-Berater.



GUNKAN DE GROSELLA NEGRA Y FRAMBUESA

GUNKAN MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE UND HIMBEERE

Receta para 16 individuales

BIZCOCHO PASTA CHOUX DE GROSELLA NEGRA

Harina floja	125g
Remolacha liofilizada	20g
Leche entera	60g
Puré de grosella negra PONTHER	115g
Mantequilla 82% M.G	90g
Sal fina	1.5g
Huevos frescos	155g
Claros frescos	190g
Crémor tártaro	0.5g
Azúcar	130g
Azúcar invertido	25g

Tamizar la harina junto con la remolacha liofilizada en el bol de la batidora. Llevar a ebullición la leche junto con el pure, la mantequilla y la sal. Poner la maquina con la kitchen AID a marcha lenta y escaldar la harina. Dejar trabajar 5 minutos. Agregar la huevo turmixado y colado a intervalos en dos partes. Trabajar hasta que la mezcla quede completamente lisa y homogénea. Montar el merengue hasta obtener una textura consistente y mezclar de manera envolvente con la primera preparación. Estirar el bizcocho en un silpat con la ayuda de una regla de 0,8cm de grosor en latas con silpat. Configuración del horno: 130°C – 19/20 minutos – Tiro cerrado. Dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Liberar el bizcocho del silpat y dejar reposar en nevera. Cortar tiras de bizcocho de 3cm de alto por 22,5cm de largo.

CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla 82% M. G	110g
Harina floja	110g
Harina de almendra	110g
Azúcar moreno	110g
Sal fina	1.5g
Pasta de almendra cruda	40g
Chocolate inspiración frambuesa	25g

Pomar ligeramente la mantequilla. Agregar la harina de almendra, el azúcar moreno, la sal y amasar hasta que quede una masa homogénea. Hacer un rulo con la masa y dejar reposar en nevera. Desmigalar la masa con la ayuda de una rejilla y colocarla encima de una lata de horno con silpat. Configuración del horno: 160°C – 15/18 minutos – Tiro abierto. Al salir del horno, mezclar con el chocolate y la pasta de almendra, hasta que la galleta se envuelva por completo de la mezcla. Estirar entre hojas de guitarra a 0.8cm de grosor. Congelar. Troquelar discos de 5cm de diámetro.

MERMELADA FRESCA DE FRAMBUESCA Y YOGUR

Frambuesa entera congeladas PONTHER	185g
Puré de frambuesa PONTHER	95g
Azúcar	45g
Pectina NH	1.8g
Jarabe de glucosa D.E 44	10g
Masa de gelatina 1/5	6g
Puré de lima PONTHER	15g
Yogurt liofilizado	20g

Mezclar en seco el azúcar con la pectina. En un cazo, mezclar les frambuesas, con el puré y los azucares y llevar a ebullición. Cocinar a fuego lento durante 2 minutos, agregar el zumo de lima y la gelatina. Remover enérgicamente y disponer en un tupper filmado a piel en nevera. Una vez frío, agregar el yogurt y trabajar la mezcla para que quede homogénea. Disponer la mermelada en una manga y rellenar los moldes. Congelar.

Rezept für 16 Personen

BRANDTEIG MIT SCHWARZER JOHANNISBEERE

Mehl mit niedriger Stärke	125g
Gefriergetrocknete rote Bete	20g
Vollmilch	60g
Schwarze Johannisbeere Püree PONTHER	115g
Butter mit 82 % Fett	90g
Feines Salz	1.5g
Frische Eier	155g
Frisches Eiweiß	190g
Weinstein	0.5g
Zucker	130g
Invertzucker	25g

Das Mehl mit der gefriergetrockneten roten Bete in die Schüssel des Mixers sieben. Die Milch mit dem Püree, der Butter und dem Salz zum Kochen bringen. Die KitchenAid-Maschine auf Langsamlauf schalten und das Mehl überbrühen. 5 Minuten arbeiten lassen. Das vermischte und gefilterte Ei in Intervallen in zwei Teilen dazugeben. Rühren, bis die Mischung völlig glatt und gleichmäßig ist. Das Baiser aufschlagen, bis es eine feste Konsistenz hat, und mit der ersten Zubereitung umhüllend vermischen. Das Biskuit auf einer Silpat-Backplatte mithilfe eines Lineals 0,8 cm dick in den Blechen mit Silpat verteilen. Ofeneinstellung: 130 °C - 19/20 Minuten - bei geschlossener Tür. 30 Minuten lang bei Raumtemperatur ruhen lassen. Das Biskuit vom Silpat nehmen und es im Kühlschrank ruhen lassen. 3 cm hohe und 22,5 cm lange Biskuitstreifen schneiden.

HIMBEERSTREUSEL

Butter mit 82 % Fett	110g
Mehl mit niedriger Stärke	110g
Mandelmehl	110g
Brauner Zucker	110g
Feines Salz	1.5g
Rohe Mandelpaste	40g
Schokolade Inspiration Himbeere	25g

Die Butter leicht schälen. Mandelmehl, braunen Zucker und Salz dazugeben und zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mithilfe eines Rosts zerbröseln und auf ein Backblech mit Silpat legen. Ofeneinstellung: 160 °C - 15/18 Minuten - bei geöffneter Tür. Wenn das Biskuit aus dem Ofen kommt, mit der Schokolade und der Mandelpaste vermischen, bis das Biskuit vollständig von der Mischung umhüllt ist. Zwischen Folien auf eine Dicke von 0,8 cm ausbreiten. In den Gefrierschrank stellen. 5 cm große Scheiben ausschneiden.

FRISCHE HIMBEER- UND JOGHURTKONFITÜRE

Gefrorene ganze Himbeeren PONTHER	185g
Himbeerpüree PONTHER	95g
Zucker	45g
Pektin NH	1.8g
Glukosesirup D.E 44	10g
Gelatinemasse 1/5	6g
Limettenpüree PONTHER	15g
Gefriergetrockneter Joghurt	20g

Den Zucker mit dem Pektin vermischen. Die Himbeeren mit dem Püree und den Zuckerarten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen, Limettensaft und Gelatine hinzufügen. Kräftig umrühren und in einer mit Folie abgedeckten Tupperdose direkt in den Kühlschrank stellen. Nach dem Abkühlen den Joghurt dazugeben und die Mischung verarbeiten, bis sie gleichmäßig ist. Die Konfitüre in einen Spritzbeutel geben und in die Formen füllen. In den Gefrierschrank stellen.

GUNKAN DE CASSIS ET FRAMBOISE

BLACKCURRANT AND RASPBERRY GUNKAN

CREMA MONTADA DE FRAMBUESA Y GROSELLA NEGRA

Nata 35% M.G	150g
Azúcar invertido	25g
Yema pasteurizada	25g
Masa de gelatina 1/5	33g
Puré de frambuesa PONTHER	130g
Puré de grosella negra PONTHER	65g

Llevar a ebullición la nata junto con el azúcar y escaldar las yemas, terminar de cocer la inglesa a 84°C. Agregar la gelatina y enfriar a 30°C y mezclar los purés descongelados con la ayuda de un túrmix. Dejar gelificar 24 horas. Montar a velocidad rápida. Disponer en una manga.

MOUSSE FRAMBUESA

Goma garrofin	2.5g
Trehalosa (1)	5g
Puré de frambuesa PONTHER (1)	225g
Puré de grosella negra PONTHER	25g
Masa de gelatina 1/5	38g
Puré de frambuesa PONTHER (2)	165g
Puré de lima PONTHER	10g
Trehalosa (2)	65g
Azúcar	65g
Albumina	17g
Xanthana	0.6g

Mezclar en seco la goma garrofin con la trehalosa (1). Disolver la goma garrofin dextrosada en el puré de frambuesa con la ayuda de un túrmix. Calentar la mezcla hasta 60°C y agregar la gelatina. Enfriar esta mezcla a unos 40°C. Mezclar todos los ingredientes del merengue y trabajar con el túrmix. Calentar a 60°C y montar a velocidad rápida. Parar el batido sobre los 20/22°C. Mezclar con la primera base de forma suave y envolvente. Disponer en una manga.

PERLAS GROSELLA NEGRA

Agua mineral (1)	2000g
Perlas de tapioca tamaño grande	100g
Agua mineral (2)	100g
Azúcar	25g
Trehalosa	25g
Puré de grosella negra PONTHER	150g

Llevar a ebullición el agua y agregarle las perlas de tapioca. Cocinar a fuego lento durante 60/80 minutos hasta que queden completamente transparentes. Escurrir y sumergir en un baño maría invertido por 10 minutos. Escurrir de nuevo. Mientras tanto, realizar un jarabe con el agua y los azúcares. Dejar enfriar el jarabe y agregarle el puré de casis. Colar el resultado por una malla fina. Mezclar el jarabe de casis con las perlas cocidas y dejar madurar un mínimo de 4 horas en la nevera. Colar nuevamente y reservar en un tupper.

MONTAJE

Arandanos frescos	
Frambuesas frescas	
Brotos de shiso mrado	

En aros de 8 cm de diámetro, cortar acetatos de 3 cm de alto a la medida justa del aro. Colocar las tiras de bizcocho encima del acetato e insertarlas en el aro. Colocar en la base el crumble de frambuesa, dosificar un poco de mousse de frambuesa encima del crumble e insertar el interior de mermelada y crema montada. Cubrir el montaje con más mousse y congelar. Rellenar la parte superior del montaje con las perlas de casis. Pistolear con una fina capa de gelatina y decorar.

CREME MONTEE MIT HIMBEERE UND SCHWARZER JOHANNISBEERE

Sahne (35 % Fett)	150g
Invertzucker	25g
Pasteurisiertes Eigelb	25g
Gelatinemasse 1/5	33g
Himbeerpüree PONTHER	130g
Schwarze Johannisbeere Püree PONTHER	65g

Die Sahne mit dem Zucker zum Kochen bringen und die Eigelbe blanchieren, die Crème Anglaise bei 84 °C fertig kochen. Die Gelatine hinzufügen und auf 30 °C abkühlen lassen, dann die aufgetauten Pürees mit einem Stabmixer verrühren. 24 Stunden lang gelieren lassen. Mit hoher Geschwindigkeit schlagen. In einen Spritzbeutel füllen.

HIMBEERMUSSE

Johannisbrotkernmehl	2.5g
Trehalose (1)	5g
Himbeerpüree PONTHER (1)	225g
Püree aus schwarzer Johannisbeere PONTHER	25g
Gelatinemasse 1/5	38g
Himbeerpüree PONTHER (2)	165g
Limettenpüree PONTHER	10g
Trehalose (2)	65g
Zucker	65g
Albumin	17g
Xanthan	0.6g

Johannisbrotkernmehl mit Trehalose (1) mischen. Das mit Dextrose versetzte Johannisbrotkernmehl mit einem Stabmixer in dem Himbeerpüree auflösen. Die Mischung auf 60 °C erhitzen und die Gelatine hinzufügen. Diese Mischung auf etwa 40 °C abkühlen. Alle Zutaten für das Baiser vermischen und mit dem Stabmixer verarbeiten. Auf 60 °C erhitzen und mit hoher Geschwindigkeit schlagen. Das Schlagen bei etwa 20/22 °C einstellen. Mit der ersten Basis sanft und umhüllend vermischen. In einen Spritzbeutel füllen.

PERLEN AUS SCHWARZER JOHANNISBEERE

Wasser (1)	2000g
Große Tapioka-Perlen	100g
Wasser (2)	100g
Zucker	25g
Trehalose	25g
Schwarze Johannisbeere Püree PONTHER	150g

Das Wasser zum Kochen bringen und die Tapioka-Perlen hineingeben. 60/80 Minuten köcheln lassen, bis sie völlig durchsichtig sind. Abtropfen lassen und 10 Minuten lang in ein umgekehrtes Wasserbad legen. Erneut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit aus dem Wasser und dem Zucker einen Sirup zubereiten. Den Sirup abkühlen lassen und das Püree aus schwarzer Johannisbeere von PONTHER hinzugeben. Das Ergebnis durch ein feines Sieb filtern. Den Sirup aus schwarzer Johannisbeere mit den gekochten Perlen mischen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Erneut filtern und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

ANRICHTEN

Frische Heidelbeeren	
Frische Himbeeren	
Roter Shiso-Spross	

In Kreisen mit 8 cm Durchmesser aus Acetatfolie 3 cm hohe Streifen in der exakten Größe des Kreises schneiden. Die Biskuitstreifen auf das Acetat legen und sie in den Kreis einfügen. Den Himbeerstreusel auf dem Boden platzieren, etwas Himbeermousse auf den Streusel geben und das Innere mit Konfitüre und Crème Montée füllen. Das Ergebnis mit mehr Mousse abdecken und einfrieren. Den oberen Teil des Ergebnisses mit den Perlen aus schwarzer Johannisbeere füllen. Mit einer dünnen Schicht Gelee besprühen und dekorieren.