



MAKI DE TRITURADO DE YUZU
MAKI MIT ZERKLEINERTER YUZU

Eric Ortuno
Chef pastelero
Konditormeister



MAKI DE TRITURADO DE YUZU

MAKI MIT ZERKLEINERTER YUZU

COMPOTA DE TRITURADO DE YUZU

<i>Triturado de yuzu PONTHIER</i>	250g
<i>Azúcar</i>	80g
<i>Pectina NH</i>	5g

Calentar el yuzu a 40°C añadir la pectina mezclada con el azúcar. Hervir 30 segundos y enfriar.

CHIFFON CAKE DE TE VERDE

<i>Yemas</i>	5
<i>Azúcar</i>	30g
<i>Harina floja</i>	60g
<i>Leche</i>	55g
<i>Aceite de girasol</i>	50g
<i>Matcha</i>	10g
<i>Claras</i>	5
<i>Azúcar</i>	60g

Calentar la leche, el aceite y el azúcar a 80°C. Incorporar la harina tamizada y el matcha. Añadir las yemas. Montar las claras, añadir el azúcar en 3 veces. Cocción 180°C 9 minutos

CREMA CARAMELO

<i>Chocolate Blanco</i>	170g
<i>Nata</i>	250g
<i>Azúcar</i>	40g
<i>Gelatina en polvo</i>	3g
<i>Agua</i>	15g
<i>Nata</i>	100g
<i>Leche</i>	100g

Caramelizar el azúcar, añadir la nata hirviendo. Añadir la gelatina previamente disuelta en el agua y volcar encima del chocolate. Añadir la leche. Congelar en tubo cilíndrico de 2,5 cm.

JENGIBRE CONFITADO

<i>Jengibre</i>	50g
<i>Agua</i>	100g
<i>Azúcar</i>	30g
<i>Puree de frambuesa PONTHIER</i>	30g

Cortar el jengibre muy fino. Blanquear dos veces en agua. Hervir el agua con el azúcar y la frambuesa cocer 4 minutos a fuego suave el jengibre. Enfriar.

ACABADO

Encima de la plancha Chiffon cake de te verde cortada de 10cm de ancho, poner compota de triturado de yuzu, un tubo de caramelo y enrollar. Congelar. Cortar y emplatar con el triturado de yuzu PONTHIER y el jengibre.

KOMPOTT AUS ZERKLEINERTER YUZU

<i>PONTHIER Zerkleinerte Yuzu</i>	250g
<i>Zucker</i>	80g
<i>Pektin NH</i>	5g

Die zerkleinerte Yuzu auf 40 °C erhitzen und das zuvor mit dem Zucker vermischte Pektin hinzugeben. 30 Sekunden lang aufkochen und dann abkühlen lassen.

CHIFFONKUCHEN MIT GRÜNEM TEE

<i>Eigelb</i>	5
<i>Zucker</i>	30g
<i>Allzweckmehl</i>	60g
<i>Milch</i>	55g
<i>Sonnenblumenöl</i>	50g
<i>Matcha</i>	10g
<i>Eiweiß</i>	5
<i>Zucker</i>	60g

Milch, Öl und Zucker auf 80 °C erhitzen. Das gesiebte Mehl und den Matcha unterrühren. Das Eigelb hinzugeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei den Zucker in 3 Teilen einrieseln lassen. 9 Minuten bei 180 °C backen.

KARAMELLCREME

<i>Weißer Schokolade</i>	170g
<i>Sahne</i>	250g
<i>Zucker</i>	40g
<i>Gelatinepulver</i>	3g
<i>Wasser</i>	15g
<i>Sahne</i>	100g
<i>Milch</i>	100g

Den Zucker karamellisieren und die kochende Sahne hinzugeben. Die zuvor in Wasser aufgelöste Gelatine unterrühren und über die Schokolade gießen. Die Milch hinzugeben. In einer 2,5 cm breiten Zylinderform einfrieren.

CONFIERTER INGWER

<i>Ingwer</i>	50g
<i>Wasser</i>	100g
<i>Zucker</i>	30g
<i>PONTHIER Himbeerpüree</i>	30g

Den Ingwer in feine Scheiben schneiden. Zweimal in Wasser blanchieren. Das Wasser mit dem Zucker und dem Himbeerpüree zum Kochen bringen und den Ingwer bei schwacher Hitze 4 Minuten lang kochen lassen. Abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Den in 10 cm breite Scheiben geschnittenen Chiffonkuchen mit grünem Tee auf ein Backblech legen, das Kompott aus zerkleinerter Yuzu und eine Karamellstange hinzugeben und das Ganze einrollen. In den Gefrierschrank stellen. Schneiden und mit der zerkleinerten Yuzu von PONTHIER und dem confierten Ingwer anrichten.