



AVELLANA, YUZU Y ALMENDRA
HASELNUSS-YUZU-MANDEL

Antony Terrone

*Chef pastelero y asesor de formación
Konditormeister, Consultant und Ausbilder*



AVELLANA, YUZU Y ALMENDRA

HASELNUSS-YUZU-MANDEL

BIZCOCHO DE AVELLANA Y ALMENDRA

Avellanas tostadas en polvo	112g
Almendras tostadas en polvo	112g
Maicena	20g
Azúcar extrafino	250g
Huevos	200g
Yemas	60g
Nata fresca espesa	110g
Ralladura de limón	1
Triturado de yuzu PONTHER	90g

Mezclar todos los ingredientes en polvo y agregar los huevos, las yemas, la ralladura de limón PONTHER, el triturado de yuzu PONTHER y la nata fresca espesa. Hornear a 160 °C hasta que se dore.

MASA SABLÉE

Mantequilla	150g
Azúcar extrafino 8	0g
Sal	2g
Azúcar invertido	10g
Vaina de vainilla	1
Harina T55	210g
Harina de centeno	30g
Levadura química	5g

Dejar la mantequilla a punto pomada suave y añadir el azúcar extrafino y el azúcar invertido. Agregar el resto de los ingredientes. Extender entre dos láminas de 1 mm de grosor. Hornear de 15 a 20 minutos a 160°C.

EMULSIÓN DE VAINILLA

Leche entera	360g
Gelatina	5g
Chocolate blanco	225g
Nata UHT	270g
Vainas de vainilla	3

Hervir la leche con las vainas de vainilla, agregar el chocolate blanco y la gelatina y batir. Dejar enfriar y añadir la nata fría.

RELLENO DE ALMENDRA Y YUZU

Pasta de almendras 70 %	100g
Triturado de yuzu PONTHER	10g

Mezclar todos los ingredientes.

RODAJAS DE CÍTRICOS

Agua	1L
Azúcar extrafino	500g
Lima	2
Limón	2

Cortar los cítricos en rodajas finas con una cortadora y meter las rodajas en el sirope caliente. Dejar enfriar.

HASELNUSS-MANDEL-BISKUIT

Geröstetes Haselnussmehl	112g
Geröstetes Mandelmehl	112g
Maisstärke	20g
Grießzucker	250g
Ei	200g
Eigelb	60g
Doppelrahm - Crème fraîche	110g
Zitronenzest	1
PONTHER Zerkleinerte Yuzu	90g

Die pulverförmigen Zutaten miteinander vermengen und anschließend das Ei, das Eigelb, den PONTHER Zitronenzest, die PONTHER Zerkleinerte Yuzu und die Doppelrahm-Crème fraîche hinzugeben. Bei 160 °C goldbraun backen.

MÜRBETEIG

Butter	150g
Grießzucker	80g
Salz	2g
Invertzucker	10g
Vanilleschote	1
Mehl T55	210g
Roggenmehl	30g
Backpulver	5g

Die weiche Butter schaumig rühren, dann den Grießzucker und den Invertzucker hinzugeben. Den Rest der Zutaten einrühren. Zwischen zwei Backmatten 1 mm dick ausrollen. 15 bis 20 Minuten bei 160 °C backen.

VANILLE-EMULSION

Vollmilch	360g
Gelatine	5g
Weißer Schokolade	225g
Sahne UHT	270g
Vanilleschoten	3

Die Milch mit den Vanilleschoten zum Kochen bringen und über die weiße Schokolade und die Gelatine gießen, dann verrühren. Abkühlen lassen und die kalte Sahne hinzugeben.

MANDEL-YUZU-WÜRZE

Mandelpaste 70 %	100g
PONTHER Zerkleinerte Yuzu	10g

Die Zutaten miteinander vermengen.

ZITRUSSCHEIBEN

Wasser	1L
Grießzucker	500g
Limette	2
Zitrone	2

Mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und in den heißen Sirup geben. Abkühlen lassen.

AVELLANA, YUZU Y ALMENDRA

HASELNUSS-YUZU-MANDEL

TEJA DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

<i>Puré de mango PONTHER</i>	235g
<i>Puré de fruta de la pasión PONTHER</i>	15g
<i>Yemas de huevo</i>	25g
<i>Huevos</i>	25g
<i>Harina T55</i>	15g
<i>Maicena</i>	15g

Hervir el puré de mango PONTHER con el puré de fruta de la pasión PONTHER. Mezclar los huevos con las yemas, la harina y la maicena. Agregar esta mezcla al puré y cocinar como si fuera una crema pastelera. Extender en una capa fina sobre un tapete de silicona. Hornear a 150 °C entre 6 y 10 minutos.

SABLÉ DE AVELLANAS Y ALMENDRAS

<i>Avellanas trituradas</i>	125g
<i>Almendras trituradas</i>	125g
<i>Sirope de arce</i>	75g
<i>Sal</i>	1g

Mezclar todo bien y hornear a 150 °C entre 20 y 25 minutos.

SALSA DE MIEL AL LIMÓN

<i>Miel de flores</i>	180g
<i>Puré de limón PONTHER</i>	100g
<i>Ralladura de limón PONTHER</i>	2g

Calentar la miel y el puré de limón PONTHER. Después, añadir la ralladura de limón PONTHER.

SORBETE DE YUZU

<i>Agua</i>	165g
<i>Azúcar extrafino</i>	165g
<i>Tallos de citronela</i>	2
<i>Jengibre fresco</i>	15g
<i>Vaina de vainilla</i>	1
<i>Glucosa atomizada</i>	15g
<i>Estabilizante</i>	3g
<i>Triturado de yuzu PONTHER</i>	125g
<i>Puré de limón PONTHER</i>	50g
<i>Puré de fruta de la pasión PONTHER</i>	75g
<i>Leche entera</i>	165g

Hacer un sirope con el agua y el azúcar. Cuando esté a 40 °C, agregar la glucosa atomizada y el estabilizante mezclados. Hervir. Verter sobre los purés y las especias y, a continuación, infusionar. Cuando la mezcla esté fría, pasar por el chino. Añadir la leche y batir bien.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar en el centro del plato el aro de bizcocho de avellana. Poner un aro de masa sable sobre el bizcocho. Colocar alrededor las rodajas de cítricos enrolladas. Llenar la parte central con el relleno de almendra y yuzu y la emulsión de vainilla. A continuación, espolvorear con el sablé de frutos secos. Poner encima unas conchas de sorbete de yuzu y las tejas de mango y fruta de la pasión. Agregar ralladura de lima y la salsa de miel al limón. Acabar con un hilo de aceite de oliva.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-WAFFEL

<i>PONTHER Mangopüree</i>	235g
<i>PONTHER Passionsfruchtpüree</i>	15g
<i>Eigelb</i>	25g
<i>Ei</i>	25g
<i>Mehl T55</i>	15g
<i>Maisstärke</i>	15g

Das PONTHER Mangopüree und das PONTHER Passionsfruchtpüree zum Kochen bringen. Die Eier mit dem Eigelb, dem Mehl und der Maisstärke verrühren. Dann die Masse in das Püree geben und wie eine Konditorcreme zubereiten. Auf einer Silpat-Backmatte dünn ausstreichen. 6 bis 10 Minuten bei 150 °C backen.

HASELNUSS-MANDEL-GEBÄCK

<i>Zerstoßene Haselnüsse</i>	125g
<i>Zerstoßene Mandeln</i>	125g
<i>Ahornsirup</i>	75g
<i>Salz</i>	1g

Alle Zutaten miteinander vermengen und 20 bis 25 Minuten bei 150 °C backen.

HONIG-ZITRONEN-SAUCE

<i>Blütenhonig</i>	180g
<i>PONTHER Zitronenpüree</i>	100g
<i>PONTHER Zitronenzest</i>	2g

Den Honig und das PONTHER Zitronenpüree erhitzen. Den PONTHER Zitronenzest hinzugeben.

YUZU-SORBET

<i>Wasser</i>	165g
<i>Grießzucker</i>	165g
<i>Zitronengrasstängel</i>	2
<i>Frischer Ingwer</i>	15g
<i>Vanilleschote</i>	1
<i>getrocknete Glucose</i>	15g
<i>Stabilisator</i>	3g
<i>PONTHER Zerkleinerte Yuzu</i>	125g
<i>PONTHER Zitronenpüree</i>	50g
<i>PONTHER Passionsfruchtpüree</i>	75g
<i>Vollmilch</i>	165g

Einen Sirup zubereiten: Das Wasser und den Zucker verrühren und dann bei 40 °C die zuvor mit dem Stabilisator vermengte, getrocknete Glucose hinzugeben. Zum Kochen bringen. Über das Püree und die Gewürze gießen und ziehen lassen. Wenn das Gemisch abgekühlt ist, durch ein Sieb streichen. Die Milch hinzugeben und gut verrühren.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

W