



PERA POCHADA CON ESPECIAS DULCES
POCHIERTE BIRNE MIT MILDEN GEWÜRZEN

Renaud Baconnais
Chef Pastelero en L'Atelier Joël Robuchon
Chef-Pâtissier im L'Atelier Joël Robuchon



PERA POCHADA CON ESPECIAS DULCES

POCHIERTE BIRNE MIT MILDEN GEWÜRZEN

RECETA PARA 6 PERSONAS

ALMÍBAR DE COCCIÓN DE PERAS

Peras Williams verdes pequeñas (orgánicas)	6 piezas
Agua	500g
Azúcar	150g
Vaina de vainilla	½
Bastones de canela	2 pequeños
Bayas de enebro	5 unidades
Pimienta rosa	1g
Puré de naranja PONTHER	80g
Puré de grosella negra PONTHER	80g
Naranja cortada	1 unidad
Crema de grosella negra	10g
Vino tinto	375g

Preparar un almíbar con agua y azúcar, agregar las especias y llevar a ebullición. Pelar las peras, quitar el corazón desde abajo con un pelador y retirar el tallo de la pera. Colocar las peras en el almíbar caliente, agregar el vino y luego cubrir todo con papel pergamino perforado. Dejar cocinar a fuego lento durante 15 minutos. Cortar la naranja en rodajas, colocar los purés en un tazón grande, agregar un poco del almíbar de cocción, mezclar y luego devolver todo a la cacerola. Colocar las rodajas de naranja en la parte superior de las peras. Cubrir con papel pergamino perforado, llevar a ebullición, retirar del fuego y dejar enfriar las peras en la cacerola.

GELATINA DE PERA CON VAINILLA

Puré de pera PONTHER	125g
Gelatina	1,10g
Williamine (aguardiente de pera)	2,5g
Vaina de vainilla	1/8

Remojar la gelatina en agua fría durante 10 minutos. Luego, calentar ligeramente el puré de pera y agregar la vainilla dividida y raspada, dejar en infusión durante 15 minutos. Colar el puré de pera, calentarlo nuevamente y luego agregar la gelatina escurrida y el aguardiente de pera. Colocar en un bol sobre hielo para enfriar antes de verter en los platos.

SORBETE DE PERA

Agua	80g
Azúcar	30g
Glucosa deshidratada	6g
Estabilizante	0,6g
Puré de pera PONTHER	200g
Puré de limón PONTHER	6g
Williamine (aguardiente de pera)	6g

Calentar el agua a 45°C, agregar el azúcar, la glucosa y el estabilizante mientras se bate, mezclar, calentar hasta 85°C, luego mezclar de nuevo antes de enfriar rápidamente. Agregar los purés y el aguardiente de pera, madurar durante 24 horas antes de colocar en un recipiente para pacojet y congelar.

CRUJIENTE DE PRALINÉ

Praliné de avellana	20g
Praliné de almendra y avellana cruda	20g
Fuellitine (hojuelas de crepe) triturado	18g
Chocolate con leche	10g
Gianduja de avellana con leche	10g
Almendras tostadas y picadas	5g

Fundir el chocolate con leche y el gianduja, agregar los pralinés y luego las almendras picadas, y terminar con la fuellitine. Reservar a temperatura ambiente.

REZEPT FÜR EINEN 25 CM LANGEN KUCHEN

SIRUP ZUM POCHIEREN DER BIRNEN

Kleine grüne Biobirnen der Sorte Williams	6 Stück
Wasser	500g
Zucker	150g
Vanilleschote	½
Zimtstangen	2 kleine
Wacholderbeeren	5 Stück
Rosa Pfeffer	1g
PONTHER Orangenpüree	80g
PONTHER Püree aus schwarzer Johannisbeere	80g
Zerkleinerte Orange	1 Stück
Crema aus schwarzer Johannisbeere	10g
Rotwein	375g

Aus dem Wasser und dem Zucker einen Sirup zubereiten, die Gewürze hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse von unten mit einem Sparschäler entfernen und den Stiel der Birne herauslösen. Die Birnen in den heißen Sirup geben, den Wein hinzufügen und mit gelochtem Backpapier abdecken. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Orange in Scheiben schneiden, die Pürees in eine Schüssel geben, etwas von dem Sirup dazugeben, verrühren und dann alles wieder in den Topf geben, die Orangenscheiben auf den Birnen verteilen. Mit dem gelochten Backpapier abdecken, zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Birnen im Topf abkühlen lassen.

BIRNEN-VANILLE-GELEE

PONTHER Birnenpüree	125g
Gelatine	1,10g
Williamine	2,5g
Vanilleschote	1/8

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann das Birnenpüree leicht erhitzen und die halbierte und ausgekrazte Vanille dazugeben, 15 Minuten ziehen lassen. Das Birnenpüree abseihen und erneut erhitzen, um die ausgedrückte Gelatine und den Birnengeist hinzuzugeben. In einer auf Eis gebetteten Schüssel abkühlen lassen und dann auf die Teller gießen.

BIRNENSORBET

Wasser	80g
Zucker	30g
Dehydrierte Glukose	6g
Stabilisator	0,6g
PONTHER Birnenpüree	200g
PONTHER Zitronenpüree	6g
Williamine	6g

Das Wasser auf 45 °C erhitzen, Zucker, Glukose und Stabilisator unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben, mixen, auf 85 °C erhitzen, dann erneut mixen und anschließend schnell abkühlen lassen. Die Pürees und den Birnengeist hinzugeben, 24 Stunden ruhen lassen, dann in eine Pacojet-Schüssel füllen und tiefkühlen.

NOUGAT-KROKANT

Haselnuss-Nougat	20g
Nougat aus grob gemahlten Mandeln und Haselnüssen	20g
Pailleté Feuillantine	18g
Vollmilchschokolade	10g
Vollmilch-Haselnuss-Gianduja	10g
Gehackte geröstete Mandeln	5g

Vollmilchschokolade und Giandujamasse zum Schmelzen bringen, die Nougatmassen, dann die gehackten Mandeln und abschließend das Pailleté Feuillantine hinzugeben und bei Raumtemperatur beiseite stellen.

PERA POCHADA CON ESPECIAS DULCES

POCHIERTE BIRNE MIT MILDEN GEWÜRZEN

MEZCLA DE FRUTOS SECOS Y CONFITADOS

<i>Dados de naranja confitada</i>	8g
<i>Dados de limón confitado</i>	8g
<i>Avellanas tostadas picadas</i>	10g
<i>Almendras tostadas picadas</i>	10g
<i>Pistachos tostados picados</i>	10g

Una vez que todos los frutos secos picados estén mezclados, reservar aparte.

MASA DE TUILE DE PISTACHO

<i>Mantequilla</i>	10g
<i>Azúcar glas</i>	10g
<i>Clara de huevo</i>	10g
<i>Harina</i>	10g
<i>Pasta de pistacho</i>	5g

Preparar una mantequilla pomada, agregar el azúcar glas, mezclar, luego agregar las claras de huevo templadas y luego agregar la harina y la pasta de pistacho. Extender la masa en moldes de hojas, hornear durante 4 minutos y 30 segundos a 145°C, desmoldar y reservar para que se enfríe.

GLASEADO DE PERA Y GROSELLA NEGRA

<i>Jugo de cocción de las peras</i>	100g
<i>Puré de grosella negra PONTHER</i>	100g
<i>Jarabe de glucosa</i>	35g
<i>Hoja de gelatina bovina</i>	7g
<i>Azúcar</i>	5g
<i>Agar-agar</i>	1,25g

Remojar la gelatina en agua fría durante 15 minutos. Colocar en una cacerola el jugo de cocción de las peras colado con el puré de grosella negra, agregar la glucosa, comenzar a calentar y luego agregar el azúcar mezclado con el agar-agar. Llevar a ebullición durante 2 minutos, verter en un tazón grande y agregar la gelatina bien escurrida, mezclar ligeramente. Refrigerar durante la noche, luego templar ligeramente, mezclar nuevamente para suavizar el glaseado y eliminar las burbujas de aire, glasear las peras bien escurridas y secadas con papel absorbente. Luego, montar el postre.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un plato hondo, verter 20g de gelatina de pera, colocar los platos en el refrigerador para que la gelatina se fije. Luego, distribuir 7g de frutos secos y confitados sobre la gelatina. Rellenar el centro de las peras con el crujiente de praliné, glasear las peras y luego colocarlas en el centro del plato, añadir una bola de sorbete de pera y terminar agregando un tallo de chocolate y una hoja de tuile de pistacho.

SORTIMENTE AUS GETROCKNETEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN

<i>Kandierte Orangenwürfel</i>	8g
<i>Kandierte Zitronenwürfel</i>	8g
<i>Gehackte geröstete Haselnüsse</i>	10g
<i>Gehackte geröstete Mandeln</i>	10g
<i>Gehackte geröstete Pistazien</i>	10g

Wenn alle Früchte gehackt sind, miteinander vermischen und beiseite stellen.

PISTAZIEN-WAFFELTEIG

<i>Butter</i>	10g
<i>Puderzucker</i>	10g
<i>Eiweiß</i>	10g
<i>Mehl</i>	10g
<i>Pistazienpaste</i>	5g

Die Butter schaumig rühren, den Puderzucker hinzugeben, verrühren, dann das zimmerwarme Eiweiß und abschließend das Mehl und den Pistazienteig hinzugeben. Die Masse in Blattförmchen verteilen und 4,5 Minuten bei 145 °C backen, aus den Förmchen nehmen und an einem trockenen Ort beiseite stellen.

BIRNEN-JOHANNISBEER-GLASUR

<i>Kochsud aus den Birnen</i>	100g
<i>PONTHER Püree aus schwarzer Johannisbeere</i>	100g
<i>Glucosesirup</i>	35g
<i>Rindergelatineblatt</i>	7g
<i>Zucker</i>	5g
<i>Agar</i>	1,25g

Die Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den mit dem Johannisbeerpüree und der Glukose gesiebten Birnensaft in einen Topf geben, anfangen zu erhitzen, dann den mit dem Agar gemischten Zucker hinzugeben. 2 Minuten lang kochen lassen, in eine Schüssel gießen, die gut ausgedrückte Gelatine hinzugeben und leicht mixen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Leicht temperieren, dann mixen, die Glasur flüssig machen und die Luftblasen entfernen und die gut abgetropften und mit Küchenpapier abgetrockneten Birnen glasieren. Anschließend das Dessert anrichten.

ANRICHTEN

Auf den Boden eines tiefen Tellers 20 g Birnengelee gießen, dann den Teller in den Kühlschrank stellen, damit das Gelee fest wird. Anschließend 7 g der getrockneten und kandierte Früchte auf dem Gelee verteilen. Den Kern der Birnen mit dem Nougatkrokant garnieren, die Birnen glasieren und in die Mitte des Tellers legen, dann eine Nocke Birnensorbet aufsetzen, mit einem Schokoladenstiel und einem Blatt aus Pistazien-Waffelteig abschließen.