



TRONCO YUZU
YUZU-BAUMSTAMM

Eric Ortuno
Chef Pastelero
Konditormeister



TRONCO YUZU

YUZU-BAUMSTAMM

ESPUMA DE YUZU

<i>Nata semimontada</i>	200g
<i>Clara de huevo</i>	125g
<i>Azúcar</i>	160g
<i>Triturado de yuzu PONTHER</i>	70g
<i>Gelatina hidratada con 30g de Aqua</i>	6g

Montar las claras con el azúcar. Calentar las pulpas a 28°C, añadir la gelatina. Incorporar el merengue y la nata semi montada.

COMPOTA DE TRITURADO DE YUZU

<i>Triturado de yuzu PONTHER</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.

BIZCOCHO KABOCHA

<i>Yemas</i>	5
<i>Azúcar</i>	30g
<i>Harina floja</i>	60
<i>Leche</i>	55g
<i>Aceite de girasol</i>	50g
<i>Calabaza kabocha cocida en puré</i>	50g
<i>Claros</i>	5
<i>Azúcar</i>	60g

Calentar la leche, el aceite y el azúcar a 75°C. Incorporar la harina tamizada y la calabaza. Añadir las yemas. Montar las claras, añadir el azúcar en 3 veces. Extender en plancha. Cocción 180°C 9 minutos.

CORTEZA

<i>Pasta de almendra</i>	200g
<i>Chocolate blanco</i>	200g

Fundir el chocolate y mezclar con la pasta. Atemperar a 25°C.

ACABADO

Cubrir de mermelada el bizcocho y enrollar con la espuma. Congelar. En un molde cilíndrico de 9cm de diámetro. poner una silicona falso tronco, rellenar con la mezcla de corteza. Poner un poco de mousse y incluir el cilindro. Acabar los laterales con la mermelada de yuzu extendida en un chablon. Congelar y pulverizar con chocolate y manteca de cacao. Decorado hacha de chocolate.

YUZU-MOUSSE

<i>Halbsteife Sahne</i>	200g
<i>Eiweiß</i>	125g
<i>Zucker</i>	160g
<i>PONTHER Zerkleinerte Yuzu</i>	70g
<i>In 30 g Wasser aufgelöste Gelatine</i>	6g

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die zerkleinerte Yuzu auf 28 °C erwärmen und die Gelatine hinzugeben. Den Eischnee und die halbsteife Sahne unterheben.

KOMPOTT AUS YUZUPÜREE

<i>PONTHER Yuzupüree</i>	250g
<i>Zucker</i>	80g
<i>Pektin NH</i>	5g

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

KABOCHA-BISKUIT

<i>Eigelb</i>	5
<i>Zucker</i>	30g
<i>Allzweckmehl</i>	60
<i>Milch</i>	55g
<i>Sonnenblumenöl</i>	50g
<i>Püree aus gekochtem Kabocha</i>	50g
<i>Eiweiß</i>	5
<i>Zucker</i>	60g

Milch, Öl und Zucker auf 75 °C erhitzen. Das gesiebte Mehl und das Kürbispüree unterrühren. Das Eigelb hinzugeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei den Zucker in drei Teilen einrieseln lassen. Verrühren. Auf einem Backblech verteilen und 9 Minuten bei 180 °C backen.

RINDE

<i>Mandelpaste</i>	200g
<i>Weißer Schokolade</i>	200g

Die Schokolade schmelzen und mit der Mandelpaste vermengen. Auf 25 °C erwärmen.

ANRICHTEN

Das Kompott auf dem Kuchen verteilen und mit dem Mousse einrollen. In einer Zylinderform mit 9 cm Durchmesser und einem Silikoneinsatz in Form eines Baumstammes einfrieren. Mit der Zubereitung für die Rinde füllen. Etwas Mousse hinzugeben und den Zylinder einschieben. Die Seiten mit dem zuvor auf eine Schablone in Form eines Baumstammes gestrichenen Yuzu-Kompott abschließen. Gefrieren lassen und dann mit Schokolade und Kakaobutter besprühen. Mit einer Schokoladenaxt dekorieren.