



Kiwi



---

*Frescura de kiwi del Adour y citronela*  
*Frische aus der Kiwi des Adour und Zitronengras*

**Damien Piscioneri**  
*Chef Pastelero, Creación y Asesoramiento*  
*Konditormeister, Kreation und Beratung*



---

*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946

# Frescura de kiwi del Adour y citronela

## Frische aus der Kiwi des Adour und Zitronengras

### BIZCOCHO MADELEINE

|                    |      |                       |      |
|--------------------|------|-----------------------|------|
| Harina tradicional | 250g | Mantequilla           | 200g |
| Levadura química   | 15g  | Aceite de mantequilla | 50g  |
| Azúcar caster      | 275g | Vainilla              | 3    |
| Huevos             | 250g | Extracto de vainilla  | 3g   |

Fundir la mantequilla y dejar enfriar. Tamizar la harina con la levadura química. Blanquear los huevos con el azúcar, los granos de vainilla y el extracto de vainilla. Añadir la harina y la levadura química en forma de lluvia. A continuación, añadir la mantequilla fundida y el aceite de mantequilla sin dejar de mezclar. Verter la pasta en un círculo ovalado de 20 cm de diámetro untado de mantequilla. Hornear sobre una plancha caliente a 220°C. Bajar el horno a 220°C y dejar cocinar de 8 a 10 minutos.

### MASA AZUCARADA CON ALMENDRAS

|             |      |                    |     |
|-------------|------|--------------------|-----|
| Harina      | 500g | Almendras en polvo | 60g |
| Azúcar glas | 190g | Sal                | 2g  |
| Huevos      | 100g | Rama de vainilla   | 1   |
| Mantequilla | 300g |                    |     |

Tostar las almendras en polvo en el horno a 150°C y dejar enfriar. Con la batidora, provista de una lámina de papel, desmigrar la mantequilla con el azúcar glas. Añadir la sal y las almendras en polvo. Incorporar los huevos y la vainilla de manera progresiva, sin amasar demasiado. Añadir la harina. Despegar y reservar en frío.

### SABLÉ

|                                    |      |                               |     |
|------------------------------------|------|-------------------------------|-----|
| Masa « sablée » de almendra cocida | 200g | Chocolate blanco de cobertura | 80g |
|------------------------------------|------|-------------------------------|-----|

Desmigrar la masa « sablée » de almendra. Templar el chocolate blanco de cobertura a 29°C. Mezclar la masa « sablée » migada con el chocolate blanco de cobertura. Verter directamente en el círculo, sobre el confitado de kiwi, sobre un espesor de 0.5mm. Reservar en un lugar fresco.

### CONFITADO DE KIWI

|                                |      |                      |     |
|--------------------------------|------|----------------------|-----|
| Puré de kiwi del Adour PONTHER | 182g | Glucosa              | 30g |
| Pectina NH                     | 4,2g | Azúcar (2)           | 35g |
| Azúcar (1)                     | 18g  | Puré de lima PONTHER | 17g |

Mezclar el azúcar (1) y la pectina NH. En una cacerola, añadir el puré de kiwi PONTHER, la glucosa y el azúcar (2). Cocer hasta ebullición. Añadir el puré de lima PONTHER. Verter sobre la fina capa de sablé y reservar para el montaje.

### PANNA COTTA DE CITRONELA

|                                     |      |                     |      |
|-------------------------------------|------|---------------------|------|
| Nata líquida (35% de materia grasa) | 165g | Gélatina 200 Bloom  | 2,3g |
| Azúcar                              | 45g  | Bastón de citronela | 1    |
| Crema de mascarpone                 | 168g |                     |      |

Calentar la nata líquida con el azúcar. Machacar la citronela e infusionar a 50°C en la nata líquida durante 1 hora. Añadir la gelatina 200 Bloom y la crema de mascarpone. Mezclar todo y verter sobre el confitado de kiwi.

### COMPOTA DE KIWI

|                                |      |             |      |
|--------------------------------|------|-------------|------|
| Puré de kiwi del Adour PONTHER | 270g | Pectina X58 | 2,5g |
| Azúcar                         | 15g  |             |      |

Mezclar el azúcar y la pectina X58. En una cacerola, añadir el puré de kiwi PONTHER. Cocer hasta ebullición y dejar enfriar. Verter sobre la panna cotta de citronela y reservar en frío.

### PRESENTACIÓN

|                               |     |                    |   |
|-------------------------------|-----|--------------------|---|
| Chocolate blanco de cobertura | 80g | Pitaya fresca      | 1 |
| Manteca de cacao              | 10g | Cilantro           | 1 |
| Colorante verde liposoluble   | 1g  | Hojas de citronela |   |
| Kiwi fresco                   | 2   |                    |   |

Templar el chocolate blanco de cobertura y fundir la manteca de cacao. Añadir el colorante verde liposoluble y poner sobre una mesa la mezcla. Realizar un fino cinturón de chocolate con el rhodoid, alrededor del montaje. Poner en frío. Retirar el Rhodoid. Decorar cuidadosamente el montaje con las frutas frescas y las hojas de cilantro y citronela.

### MADELEINE-BISKUIT

|             |      |                |      |
|-------------|------|----------------|------|
| Mehl        | 250g | Butter         | 200g |
| Backpulver  | 15g  | Butteröl       | 50g  |
| Streuzucker | 275g | Vanilleschoten | 3    |
| Eier        | 250g | Vanilleextrakt | 3g   |

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Das Mehl und das Backpulver sieben. Die Eier mit dem Streuzucker, dem Vanillemark und dem Vanilleextrakt blanchieren. Mehl und Backpulver darüber sieben. Dann die geschmolzene Butter und das Butteröl unter ständigem Rühren dazu geben. Eine ovale Form von 20 cm Durchmesser ausbuttern und den Teig hineinlegen. Auf einem warmen Blech bei 250°C in den Ofen schieben. Die Temperatur für 8-10 Minuten auf 220°C herabsetzen.

### SÜSSER MANDELTEIG

|             |      |                   |     |
|-------------|------|-------------------|-----|
| Mehl        | 500g | Gemahlene Mandeln | 60g |
| Puderzucker | 190g | Salz              | 2g  |
| Eier        | 100g | Vanilleschote     | 1   |
| Butter      | 300g |                   |     |

Die gemahlten Mandeln im Backofen bei 150°C leicht anrösten, abkühlen lassen. Den Mixbehälter mit einem Papier auskleiden. Die Butter und den Puderzucker abbröseln. Die gemahlten Mandeln und das Salz dazu geben. Die Eier und das Vanillemark schrittweise einarbeiten, ohne dabei zu viel zu kneten. Das Mehl hinzugeben. Den Teig aus der Schüssel nehmen und kühlstellen.

### MÜRBBGÄCK

|                        |      |                  |     |
|------------------------|------|------------------|-----|
| Gebackener Mandelteilg | 200g | Weißer Kuvertüre | 80g |
|------------------------|------|------------------|-----|

Den Mandelteilg zerkrümeln. Die weiße Kuvertüre auf 29°C erwärmen. Den zerkrümelten Zuckerteig mit der weißen Kuvertüre mischen. Direkt in die Form 0,5 mm hoch auf die kandierten Kiwis geben. Kühl stellen.

### KANDIERTE KIWIS

|                              |      |                       |     |
|------------------------------|------|-----------------------|-----|
| Püree Kiwi des Adour PONTHER | 182g | Glukose               | 30g |
| Pektin NH                    | 4,2g | Zucker (2)            | 35g |
| Zucker (1)                   | 18g  | Püree Limette PONTHER | 17g |

Den Zucker (1) und das Pektin NH mischen. Mit dem Püree Kiwi PONTHER, der Glukose und dem Zucker (2) zusammen in einen Kochtopf geben. Aufkochen. Das Püree Limette PONTHER dazu geben. Auf die feine Schicht Mürbgebäck geben und für die Anordnung zur Seite stellen.

### ZITRONENGRAS-PANNACOTTA

|                               |      |                     |      |
|-------------------------------|------|---------------------|------|
| Schlagsahne (35 % Fettanteil) | 165g | Gelatine 200 Bloom  | 2,3g |
| Zucker                        | 45g  | Stange Zitronengras | 1    |
| Mascarponecreme               | 168g |                     |      |

Die Schlagsahne mit dem Zucker erwärmen. Das Zitronengras zerkleinern und bei 50°C für eine Stunde in der Schlagsahne einweichen. Die Gelatine 200 Bloom und die Mascarponecreme hinzugeben. Alles mischen und auf die kandierten Kiwis in der Mitte der Form geben.

### KIWIKOMPOTT

|                              |      |            |      |
|------------------------------|------|------------|------|
| Püree Kiwi des Adour PONTHER | 270g | Pektin X58 | 2,5g |
| Zucker                       | 15g  |            |      |

Den Zucker und das Pektin X58 mischen. Mit dem Püree Kiwi PONTHER zusammen in einen Kochtopf geben. Aufkochen und abkühlen lassen. Auf das Panna Cotta mit Zitronengras geben und kühl stellen.

### ANRICHTEN

|                                      |     |                     |   |
|--------------------------------------|-----|---------------------|---|
| Weißer Kuvertüre                     | 80g | Frische Pitaya      | 1 |
| Kakaobutter                          | 10g | Bund Koriander      | 1 |
| Fettlösliche grüne Lebensmittelfarbe | 1g  | Zitronengrasblätter |   |
| Frische Kiwi                         | 2   |                     |   |

Die weiße Kuvertüre klein hacken und die Kakaobutter schmelzen. Die grüne Lebensmittelfarbe dazu geben und das Ganze gut untereinander mischen. Mit einem Tortenring eine feine Umrandung um die Kreation herum aus Schokolade erwirken. Kühl stellen. Den Tortenring abnehmen. Die Kreation dezent mit den frischen Früchten und den Koriander- und Zitronengrasblättern dekorieren.

