



Pera / Birne



Tronco navideño con chocolates, pera Williams
Bûche de Noël mit Schokolade, Williams-Birne

Tronco navideño con chocolates, pera Williams

Bûche de Noël mit Schokolade, Williams-Birne

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Masa de almendras 70 %	240g	Cacao en polvo	80g
Azúcar impalpable (o glas)	90g	Mantequilla	80g
Yemas de huevo	150g	Claras de huevo	225g
Huevos	80g	Azúcar sémola	90g
Harina T55	80g		

Mezclar con la minipimer la masa de almendras con el azúcar impalpable, incorporar las yemas de huevo y los huevos. Batir la mezcla y agregar el harina y el cacao en polvo tamizados, la mantequilla derretida caliente y las claras de huevo montadas a punto nieve con el azúcar sémola. Extender la mezcla en una un molde rectangular (o placa con marco desmontable) y hornear (precalentar el horno a 160°C).

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE

Nata	126g	Gelatina	8g
Leche	126g	Chocolate con leche Jivara	120g
Yemas de huevo	40g	Chocolate con leche Tanariva	180g
Azúcar	40g	Nata montada	300g

Hervir la leche y la nata; verter sobre las yemas de huevo blanqueadas con el azúcar y luego verter la mezcla a través de un tamiz sobre los chocolates con leche y la gelatina previamente disuelta en agua fría. Mezclar con la minipimer y enfriar todo a 35°C y luego incorporar la preparación a la nata montada.

JALEA DE PERA Y MARACUYÁ

Puré de pera PONTHER	700g
Puré de maracuyá PONTHER	300g
Gelatina	14g

Calentar la mitad del purés de fruta PONTHER y agregarle la gelatina previamente disuelta en agua fría. Mezclar bien hasta lograr una preparación homogénea. Incorporar todo en la otra mitad del puré de frutas y volver a mezclar bien.

STREUSEL NEGRO

PARTE 1	PARTE 2
Harina	435g
Azúcar impalpable (o glas)	210g
Fécula	282g
Almendras en polvo	160g
Mantequilla	130g
Sal	30g
	30g
	30g

Mezclar el harina, el azúcar glas, la fécula, las almendras en polvo y la sal. Ablandar la mantequilla a punto pomada y agregar a la mezcla anterior hasta lograr una masa homogénea. Distribuir pequeñas porciones de masa sobre una placa y hornear 20 minutos a 170°C para lograr un color uniforme. Continuar la cocción a 140°C para secar la masa. Fundir el chocolate Manjari y luego agregarle los cereales Kellogg's, el praliné de avellanas, la masa de avellanas, las avellanas picadas y las almendras picadas y la flor de sal. Colocar la mezcla de la primera parte y la mezcla de la segunda parte en el recipiente de la batidora y mezclar con el batidor plano.

ARMADO

Colocar el bizcocho de chocolate sobre un paño Extender la jalea de pera y maracuyá hasta lograr 0,5 cm de espesor y refrigerar durante 1 hora. Distribuir con una espátula la mousse de chocolate con leche sobre la jalea de pera y maracuyá. Con mucho cuidado, enrollar el bizcocho con la ayuda del paño para formar un budín regular. Refrigerar durante una hora, aproximadamente. Cortar el streusel negro en un rectángulo del tamaño deseado y luego colocar el arrollado sobre el rectángulo. Para la presentación final, decorar con las hojas de chocolate negro y los discos de chocolate con polvo dorado.

SCHOKOLADENBISKUIT

Marzipan mit 70 % Mandeln	240g	Kakaopulver	80g
Puderzucker	90g	Butter	80g
Eigelb	150g	Eiweiß	225g
Eier	80g	Streuzucker	90g
Mehl Typ 550	80g		

Das Marzipan mit dem Puderzucker verrühren, dann die Eigelbe und die ganzen Eier dazu. Das Ganze schaumig rühren und Mehl und Kakaopulver gesiebt dazugeben. Die warme zerlassene Butter unterrühren und zuletzt die mit dem Streuzucker zu Eischnee geschlagenen Eiweiße unterheben. In einer eckigen Form ausstreichen und in den auf 160°C vorgeheizten Ofen geben.

MILCHSCHOKOLADEN-MOUSSE

Sahne	126g	Gelatine	8g
Milch	126g	Jivara Milkschokolade	120g
Eigelb	40g	Tanariva milk chocolate	180g
Zucker	40g	Geschlagene Sahne	300g

Die Milch mit der Sahne aufkochen, über die zusammen mit dem Zucker aufgeschlagenen Eigelbe gießen, das Ganze durch ein Sieb über die Milkschokolade und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gießen. Alles vermischen und auf 35°C abkühlen lassen, dann die Zubereitung unter die geschlagene Sahne heben.

PÛREE BIRNE UND PASSIONSFRUCHT

PONTHER Birnenpüree	700g
PONTHER Passionsfruchtpüree	300g
Gelatine	14g

Die Hälfte der PONTHER Fruchtpräpares erhitzen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unterrühren. Gut homogen vermischen. Alles in die zweite Hälfte der Fruchtpräpares geben und wieder gut vermischen.

DUNKLE STREUSEL

TEIL 1	TEIL 2
Mehl	435g
Puderzucker	210g
Stärke	282g
Mandelpulver	160g
Butter	130g
Salz	30g
	30g
	30g

Das Mehl, den Puderzucker, die Stärke, das Mandelpulver und das Salz mischen. Die Butter weich werden lassen und mit der Mischung vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Kleine Stücke des Teigs auf einem Blech ausbreiten und 20 Minuten lang bei 170°C backen, bis sie gleichmäßig Farbe haben. Bei 140°C weiterbacken, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. Die Manjari Schokolade schmelzen, dann die Kellogg's Frühstücksflocken, die Haselnusscreme, die Haselnussmasse, die gehackten Haselnüsse, die gehackten Mandeln und das Fleur de sel untermengen. Die Mischung 1 und die Mischung 2 in eine Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer vermengen.

GARNITUR

Den Schokoladenbiskuit auf ein Geschirrtuch legen. Das Birnen- und Passionsfruchtgelee 0,5 cm dick aufstreichen und für eine Stunde in den Gefrierschrank geben. Mit einem Spatel die Milkschokoladen-Mousse über das Birnen- und Passionsfruchtgelee streichen. Den Biskuit vorsichtig mit dem Küchentuch aufrollen, um eine gleichmäßige Rolle zu erzeugen. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank lassen. Die dunklen Streusel rechteckig in der gewünschten Größe ausschneiden und anschließend die Biskuitrolle darüberlegen. Zum Abschluss mit Blättern aus dunkler Schokolade und mit Goldstaub überzogenen Schokoladenplättchen dekorieren.

