



Coco / Kokosnuss

Guinda / Sauerkirsch



Coco y corazón de guinda

Kokosnuss und Sauerkirschstein

Gennaro Vitto
Creador Culinario, Londres
Kulinarischen Creator, London



Coco y corazón de guinda *Kokosnuss und Sauerkirschstein*

ESPUMA DE COCO Y CARDAMOMO

Puré de coco PONTIER	1000g
Gélatina	10g
Semillas de cardamomo de la India	10g

Usando una Thermomix, mezcle el puré de coco PONTIER y las semillas de cardamomo a 60°C. Después agregue gélatina previamente hidratada, filtre con un colador chino y someta a enfriamiento rápido.

CORAZÓN DE GUINDA

Puré de guinda PONTIER	200g
Gelespessa xantana	6g

Mezcle los dos ingredientes con batidor de mano y reserve en una botella plástica.

PRESENTACIÓN

Vierta en un pequeño cucharón la espuma de coco y cardamomo, agregue en el medio un trozo de corazón de guinda y sumerja todo en nitrógeno líquido.

KOKOSNUSS- UND KARDAMOM-SPUMA

PONTIER Kokosnusspüree	1000g
Gelatine	10g
Indische Kardamomsamen	10g

Im Thermomix bei 60°C PONTIER Kokosnusspüree und Kardamomsamen mischen. Dann zuvor eingeweichte Gelatine zugeben, durch ein Sieb passieren und im Schockkühler herunterkühlen.

HERZ SAUERKIRSCHEN

PONTIER Sauerkirschpüree	200g
Gelespessa	6g

Beide Zutaten mit dem Handrührgerät vermischen und in einer Plastikflasche aufbewahren.

FERTIGSTELLUNG

Die Kokosnuss- und Kardamom-Spuma in einen kleinen Schöpflöffel geben, in der Mitte einen großen Klecks von der Sauerkirschmasse als Herz dazugeben und das Ganze in Flüssigstickstoff tauchen.

