



Coco, sudachi y fresa en un bizcocho

Kokosnuss- & Sudachi, Erdbeer und gepresster Biskuit

Frédéric Moreau
Jefe pastelero ejecutivo
Konditormeister



Coco, sudachi y fresa en un bizcocho

Kokosnuss- & Sudachi, Erdbeer und gepresster Biskuit

MASA DULCE

Mantequilla	114g	Huevos	47g
Azúcar glas	85g	Harina (1)	57g
Sal	2g	Harina (2)	142g
Almendras en polvo	28g	Almidón de maíz	23g

Mezclar la mantequilla con el azúcar glas y la sal a punto pomada, agregar las almendras en polvo, los huevos y la harina (1). Mezclar suavemente, luego agregar el resto de la harina (2) y el almidón de maíz. Aplastar entre dos hojas de papel guitarra hasta tener 2mm de espesor. Hornear a 150°C durante 20 a 25 minutos.

BIZCOCHO PREZADO

Masa dulce cocida	400g	Mantequilla a punto pomada	50g
Chocolate blanco	100g		

En la batidora con un batidor plano, mezclar la masa dulce cocida y luego incorporar el chocolate blanco derretido y la mantequilla a punto pomada.

SORBETE DE COCO Y SUDACHI

Puré de coco PONTHER	500g	Leche en polvo (26% materia grasa)	35g
Puré de sudachi PONTHER	450g	Ron Malibú	45g
Azúcar	100g	Estabilizante Super neutrose	6g
Glucosa	50g		

Mezclar el azúcar, la glucosa, la leche en polvo y el estabilizante. Agregar el ron Malibú y 200g de puré de sudachi PONTHER. Calentar a 80°C y luego dejar enfriar a 20°C. Agregar el resto del puré de sudachi y el puré de coco PONTHER. Mezclar con la batidora, luego dejar reposar toda la noche en el refrigerador. Al día siguiente, volver a mezclar y verter la preparación en una mantecadora.

SORBETE DE FRESA

Puré de fresa PONTHER	600g	Glucosa en polvo	50g
Agua	60g	Dextrosa	35g
Azúcar	60g	Estabilizante Super neutrose	4g

Mezclar el azúcar, la glucosa, el dextrosa y el estabilizante. Agregar el agua y calentar a 80°C. Luego, dejar enfriar a 20°C e incorporar el puré de fresa PONTHER. Mezclar con un la batidora, luego dejar reposar toda la noche en el refrigerador. Al día siguiente, volver a mezclar y verter la preparación en una mantecadora.

ESFERA DE SALSA DE FRESA

Puré de fresa PONTHER	300g	Colorante rojo para chocolate	CS
Chocolate blanco	100g	Mantequilla de cacao	200g

Rellenar un molde esférico de un diámetro de 1,5 cm con puré de fresa PONTHER y refrigerarlo hasta que se congele. Derretir el chocolate blanco junto con el colorante rojo y la mantequilla de cacao, reservar.

MERINGUE

Claras de huevo	200g	Cremer tártaro	1g
Azúcar	120g	Sal marina	1g
Azúcar glas	120g		

Calentar las claras de huevo, el azúcar, el azúcar glas, el cremor tártaro y la sal marina a 40°C. Batir hasta obtener una espuma firme, con picos rectos. Insertar el merengue en un tubo y formar olas. Dejar descansar toda la noche en el deshidratador de alimentos.

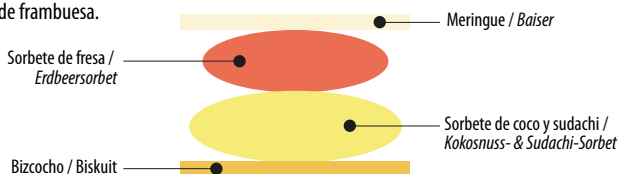
SALSA DE FRAMBUESA

Puré de frambuesa PONTHER	240g	Alginato de sodio	2g
Azúcar	25g	Xantano	0,5g

Calentar 120g de puré de frambuesa PONTHER, el azúcar, el alginato de sodio y el xantano a 50°C. Mezclar todo en una batidora, agregar el resto del puré de frambuesa y volver a mezclar hasta obtener una salsa cremosa. Verter la preparación en una manga pastelera.

PRESENTACIÓN

Colocar el bizcocho granulado (20-25g) en un molde circular, presionar suavemente y desmoldar de inmediato con sumo cuidado. Rociar con la mantequilla de cacao derretida a 35°C. Cuando el sorbete de coco y sudachi esté listo, rellenar el círculo y refrigerar. Desmoldar el sorbete con la ayuda de un antorcha y rociar con mantequilla de cacao amarilla. Desmoldar la mini esfera de salsa de fresa y sumergirla en la mezcla de chocolate blanco y mantequilla de cacao. Pegar una pequeña lámina de oro en la esfera con un pico y dejar cuajar en el refrigerador. Colocar el bizcocho en un plato, agregar el sorbete de coco y sudachi y colocar una porción de sorbete de fresa en la parte superior. Decorar con algunos merengues. Colocar la esfera de salsa de fresa junto a la preparación y decorar con unas gotas de salsa de frambuesa.



SÜSSER TEIG

Butter	114g	Eier	47g
Puderzucker	85g	Mehl (1)	57g
Salz	2g	Mehl (2)	142g
Gemahlene Mandeln	28g	Maisstärke	23g

Die Butter mit Puderzucker und Salz cremig rühren, die gemahlene Mandeln, Eier und Mehl (1) dazugeben. Vorsichtig mischen und den Rest Mehl (2) und die Maisstärke dazugeben. Den Teig zwischen zwei Lagen Schokoladenfolie 2 mm dick ausstreichen. Im Backofen bei 150°C 20 bis 25 Minuten backen.

GEPRESSTER BISKUIT

Gebackener süßer Teig	400g	Weiche Butter	50g
Weißer Schokolade	100g		

Mit dem Flachrührer der Küchenmaschine: den gebackenen süßen Teig mixen und die geschmolzene weiße Schokolade und die weiche Butter dazugeben.

KOKOSNUSS- UND SUDACHI-SORBET

Kokosnusspüree PONTHER	500g	Milchpulver (26% Fettgehalt)	35g
Sudachi-Püree PONTHER	450g	Malibu-Likör	45g
Zucker	100g	Super Neutrose	6g
Glukose	50g		

Zucker, Glukose, Milchpulver und Super Neutrose mischen. Den Malibu-Likör und 200g Sudachi-Püree PONTHER dazugeben. Auf 80°C erhitzen und dann auf 20°C abkühlen lassen. Den Rest des Sudachi-Pürees und das Kokosnusspüree PONTHER dazugeben. In der Küchenmaschine mixen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag nochmals mixen und die Mischung in eine Eismaschine gießen.

ERDBEERSORBET

Erdbeerpüree PONTHER	600g	Glukosepulver	50g
Wasser	60g	Dextrose	35g
Zucker	60g	Super Neutrose	4g

Zucker, Glukose, Dextrose und Super Neutrose mischen. Das Wasser dazugeben und auf 80°C erhitzen. Auf 20°C abkühlen lassen und das Erdbeerpüree PONTHER dazugeben. In der Küchenmaschine mixen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag nochmals mixen und die Mischung in eine Eismaschine gießen.

KUGEL MIT ERDBEERSAUCE

Erdbeerpüree PONTHER	300g	Rote Lebensmittelfarbe für Schokolade	
Weißer Schokolade	100g	Kakaobutter	200g

Erdbeerpüree PONTHER in eine Kugelform von 1,5 cm Durchmesser geben und bei starker Kälte gefrieren. Die weiße Schokolade zusammen mit der roten Lebensmittelfarbe und der Kakaobutter schmelzen, beiseite stellen.

BAISER

Eiweiß	200g	Weinstein	1g
Zucker	120g	Meersalz	1g
Puderzucker	120g		

Die Mischung aus Eiweiß, Zucker, Puderzucker, Weinstein und Meersalz auf 40°C erhitzen. So lange schlagen bis ein steifer Schnee mit aufrechtstehenden Spitzen entsteht. Die Baisermasse in einen weichen Silikon Schlauch füllen und Wellen formen. Über Nacht im Dörrgerät ruhen lassen.

HIMBEERSAUCE

Himbeerpüree PONTHER	240g	Natriumalginat	2g
Zucker	25g	Xanthan	0,5g

Das 120g Himbeerpüree PONTHER mit Zucker, Natriumalginat und Xanthan auf 50°C erhitzen. Die Mischung in einer Küchenmaschine mixen und das restliche Himbeerpüree hinzugeben. Nochmals mixen, bis eine cremige Sauce entsteht. Diese in einen Spritzbeutel geben.

ANRICHTEN

Den gebackenen Mürbeteig (20 - 25g) in einen Ring geben, leicht andrücken und den Ring sofort wieder entfernen. Mit Kakaobutter, die bei 35°C geschmolzen wurde, besprühen. Wenn das Kokosnuss- & Sudachi-Sorbet fertig ist, einen Ring damit befüllen und kalt stellen. Den Ring mithilfe eines Brenners entfernen und das Sorbet mit gelber Kakaobutter besprühen. Die Minikugel aus Erdbeersauce nehmen und in die Mischung aus weißer Schokolade und Kakaobutter tauchen. Ein kleines Stück Blattgold mit Hilfe eines Zahnstochers auf die Kugel kleben und im Kühlschrank ruhen lassen. Den Kreis aus Mürbeteig auf einen Teller geben, das Kokosnuss- & Sudachi-Sorbet darauflegen und mit einer Nocke Erdbeersorbet versehen. Ein paar Baiser-Wellen darüber legen. Die Kugel aus Erdbeersauce neben das Sorbet-Türmchen legen und mit ein paar Tropfen Himbeersauce dekorieren.

