



Postre de coco, fresa del bosque y caramelo

Dessert von Kokos, Walderdbeeren und Karamel

Postre de coco, fresa del bosque y caramelo

Dessert von Kokos, Walderdbeeren und Karamel

CARAMELO MEDIA-SAL

Azúcar	200g
Nata	336g
Glucosa	135g
Vaina de vainilla	1
Chocolate con leche	40g
Mantequilla	84g

Hacer un caramelo en seco con el azúcar y efectuar la decocción con la nata caliente, la glucosa y la vainilla. En una cacerola, llevar a ebullición el caramelo a 104°C y sacarlo. Añadir el chocolate con leche a 55°C y la mantequilla a 35°C. Batir.

JALEA DE FRESA DEL BOSQUE

Puré de fresa del bosque PONTHER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de fresa del bosque PONTHER, después agregar la gelatina reblandecida. Nota: el puré de fresa del bosque PONTHER puede remplazarse por puré de fresas PONTHER.

EMULSIÓN DE COCO

Puré de coco PONTHER	250g
Nata líquida	225g
Clara de huevo	50g

Mezclar todos los ingredientes en frío, luego batir. Poner la emulsión en un sifón con un cartucho de gas.

MERENGUE

Clara de huevo	500g
Azúcar	55g
Azúcar glas	375g
Azúcar	225g
Azúcar glas	150g

Mezclar la clara de huevo y 55g de azúcar. Batir a punto de nieve, añadir 375g de azúcar glas. Con una espátula flexible, añadir los 225g de azúcar y los 150g de azúcar glas. En una bandeja, hacer tiras de merengue con la boquilla n°10 y cocer a 90°C durante 2 horas.

PRESENTACIÓN

Añadir una cucharadita de café de caramelo media sal en el fondo de un vasito de cristal. Cubrir con abundantes capas de jalea de fresa del bosque, y después con la emulsión de coco. Añadir trocitos de merengue y virutas de coco fresco para decorar.

LEICHT GESALZENES KAREMELL

Zucker	200g
Schlagsahne	336g
Glukose	135g
Vanilleschote	1
Milchschokolade	40g
Butter	84g

Aus dem Zucker trockenes Karamell herstellen und mit der warmen Sahne, der Glukose und der Vanille ablöschen. Das Karamell in einer Kasserolle bei 104 °C aufkochen und lösen. Die Milchschokolade bei 55 °C und die Butter bei 35 °C hinzufügen. Vermengen.

WALDERDBEERGELEE

Walderdbeerpüree PONTHER	1000g
Gelatine	14g

Das Walderdbeerpüree PONTHER erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Hinweis: Das Walderdbeerpüree PONTHER kann durch Erdbeerpüree PONTHER ersetzt werden.

KOKOSNUSSCREME

Kokosnusspüree PONTHER	250g
Schlagsahne (ungeschlagen)	225g
Eiweiß	50g

Alle Zutaten kaltstellen und anschließend vermischen. Die Creme in einen Siphon mit Gaskartusche geben.

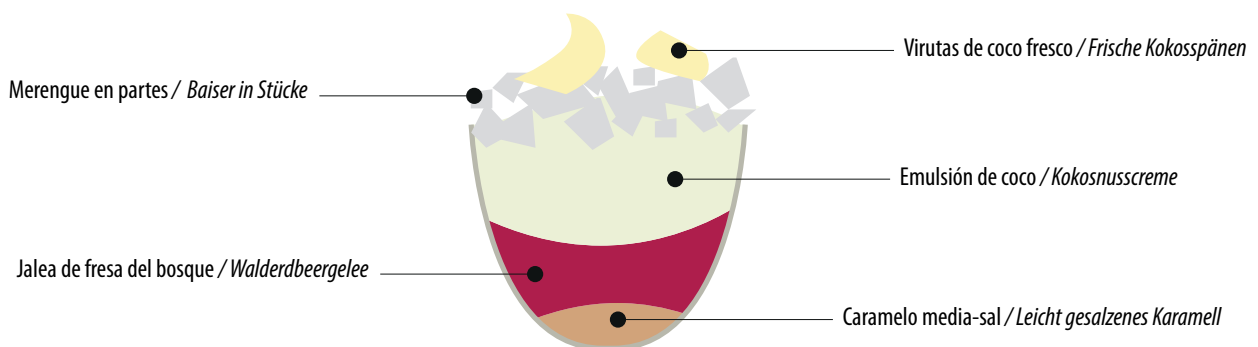
BAISER

Eiweiß	500g
Zucker	55g
Puderzucker	375g
Zucker	225g
Puderzucker	150g

Das Eiweiß mit 55g Zucker mischen. Schlagen, anschließend 375 Puderzucker hinzufügen. Für das Rezept À la Maryse 225g Zucker und 150g Puderzucker hinzufügen. Auf einer Platte Baiserstreifen mit der Tülle Nr. 10 anordnen und bei 90 °C 2 Stunden backen.

ANRICHTEN

Einen Teelöffel leicht gesalzenes Karamell auf den Boden eines Gläschens geben. Großzügig mit mehreren Schichten des Walderdbeerpürees bedecken, anschließend die Kokosnusscreme darüber geben. Kleine Stücke von Baiser hinzufügen und mit der Schale der frischen Kokosnuss dekorieren.



Fresa del bosque
Walderdbeere



Coco
Kokosnuss

Origin South Asia