



Bavarois de frutas exóticas

Bayerische creme mit exotischen fruchten

Benoit Blin MCA

Jefe pastelero del Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons, Oxfordshire, Reino Unido
Miembro del Jurado de «Bake off Crème de la Crème» de BBC TV
Chef Pâtissier des Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons, Oxfordshire GB
Juror der Sendung «Back off Crème de la Crème» BBC TV



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Bavarois de frutas exóticas

Bayerische creme mit exotischen fruchten

DACQUOISE DE COCO

Claras de huevo	75g	Azúcar glas	65g
Azúcar caster	25g	Coco deshidratado	50g
Almendras en polvo	13g		

Tamizar las almendras en polvo junto con el azúcar glas, luego mezclarlas con el coco deshidratado. Batir las claras a punto letra (o punto cinta) y agregar lentamente el azúcar caster; batir hasta que la mezcla esté firme. Agregar la mezcla de almendras y azúcar glas lentamente a las claras con una espátula de silicona. Con una manga pastelera lisa de 10 mm de diámetro hacer 4 discos de 14 cm de diámetro sobre un papel siliconado. Hornear en un horno ventilado a 180°C durante 8 a 10 minutos en una sola bandeja.

INSERCIÓN DE PIÑA

Puré de piña Victoria PONTHER	360g	Agua	10g
Pectina X58	3,6g	Ron moreno	10g
Azúcar caster	36g	Piña fresca	215g
Almidón de patata	14g		

Cortar la piña fresca en brunoise (dados pequeños). Descongelar y calentar el puré de piña PONTHER. Agregar el azúcar caster previamente mezclada con la pectina X58 y llevar a punto de ebullición. Agregar el almidón de patata previamente mezclada con el ron y el agua. Batir la preparación hasta que espese y mantener a punto de ebullición durante 1 minuto. Mezclar todo con la brunoise de piña. Verter 140g de la preparación en 4 moldes de 14 cm de diámetro y colocar los discos de dacquoise de coco sobre la preparación. Reservar en el refrigerador.

MOUSSE BAVAROISE DE PLÁTANO Y MARACUYÁ

Gelatina en polvo	5,5g	Azúcar	65g
Agua fría	30g	Yemas de huevo	95g
Puré de plátano PONTHER	160g	Nata UHT montada	560g
Puré de maracuyá PONTHER	280g		

Rehidratar la gelatina en polvo con el agua fría. Cocinar los purés de frutas PONTHER con el azúcar y las yemas, como si fueran una crema inglesa, a 83°C. Agregar la gelatina y enfriar hasta los 35°C. Incorporar la nata montada con un batidor. Verter en los 4 moldes forrados con film de plástico de 16 cm de diámetro (280g en cada molde). Colocar en la parte superior de cada uno y presionar hacia abajo para nivelar la mousse con la capa de piña congelada y la dacquoise de coco. Reservar en el congelador.

BAÑO DE CHOCOLATE AMARILLO

Agua	105g	Mezcla de gelatina (15g de gelatina en polvo y 85g de agua)	100g
Azúcar caster	215g	Chocolate blanco	215g
Glucosa	215g	Colorante alimenticio color yema de huevo	7g
Leche condensada	140g		

Mezclar el agua, el azúcar caster y la glucosa y cocinarlos a 103°C. Inmediatamente, verter el resto de los ingredientes en un bol vertedor de tamaño mediano y mezclar con la licuadora de mano durante 2 minutos para lograr una mezcla homogénea. Refrigerar toda la noche con un film de plástico en contacto con la preparación para que se cristalice.

HELADO DE MANGO Y MARACUYÁ

Puré de maracuyá PONTHER	240g	Gelatina en polvo	10g
Puré de mango PONTHER	90g	Agua fría	50g
Granos de maracuyá	40g		

Rehidratar la gelatina en polvo con el agua fría. Agregar el puré de maracuyá PONTHER a punto de ebullición y disolver la mezcla de gelatina. Batir los granos de maracuyá y el puré de mango PONTHER frío. Verter todo en 4 moldes de silicona de 12 cm de diámetro. Reservar en el refrigerador.

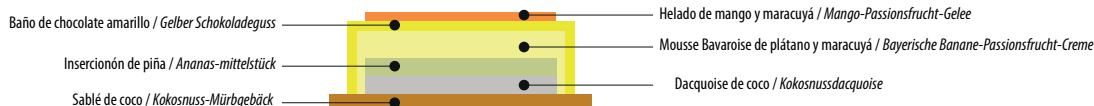
SABLÉ DE COCO

Azúcar caster	150g	Coco rallada	75g
Mantequilla	165g	Sal marina de Cornwall	0,75g
Almendras fileteadas	125g	Harina MB T55	40g

Mezclar la mantequilla y el azúcar caster con la batidora. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar a velocidad baja durante 2 a 3 minutos. Estirar la masa hasta que tenga unos 3 mm de espesor y cortar círculos de 16 cm de diámetro. Hornear el interior de los anillos en un horno ventilado a 175°C durante 7 u 8 minutos hasta que se doren.

PRESENTACIÓN

Fundir el baño de chocolate amarillo a 34°C y mezclar con la batidora de mano para eliminar todas las burbujas de aire. Bañar los discos congelados de mousse Bavaroise de plátano y maracuyá y colocar sobre el sablé frío de coco. Desmoldar y descongelar parcialmente los discos de helado de maracuyá en el refrigerador y luego pulverizarlos ligeramente con un poco de glaseado neutro. Colocarlos con delicadeza sobre los postres semifríos.



KOKOSNUSSDACQUOISE

Eiweiß	75g	Staubzucker	65g
Streuzucker	25g	Trocknete Kokosnus raspeln	50g
Mandelpulver	13g		

Das Mandelpulver und den Staubzucker zusammen sieben und anschließend die getrockneten Kokosnus raspeln hinzugeben. Das Eiweiß solange steif schlagen bis es Spitzen zieht und den Streuzucker nach und nach zugeben, weiterschlagen bis das Ganze fest wird. Die Mandel-Staubzucker-Mischung mit einer Kautschukspachtel langsam unterheben. Mithilfe eines glatten Spritzbeutels mit einem Durchmesser von 10mm 4 Scheiben mit 14cm Durchmesser auf Backpapier drücken. In einem Umluftbackrohr bei 180°C 8-10 Minuten lang auf ein und demselben Backblech backen.

ANANAS-MITTELSTÜCK

PONTHER Ananaspuree Victoria	360g	Wasser	10g
Pektin X58	3,6g	Brauner Rum	10g
Streuzucker	36g	Frische Ananas	215g
Kartoffelstärke	14g		

Die frische Ananas feinstwürfelig schneiden. Das PONTHER Ananaspuree auftauen und erwärmen. Den zuvor mit dem Pektin X58 vermengten Streuzucker hinzugeben und aufkochen. Die zuvor mit dem Rum und dem Wasser vermischte Kartoffelstärke hinzugeben. Das Ganze unter Rühren eindicken und 1 Minute lang kochen lassen. Die feinstwürfelige Ananas hinzugeben. 140g der Mischung in 4 Förmchen mit einem Durchmesser von 14cm geben und die Kokosnussdacquoise-Scheiben auf diese geben. Kalt stellen.

BAYERISCHE BANANE-PASSIONSFRUCHT-CREME

Gelatinepulver	5,5g	Zucker	65g
Kaltes Wasser	30g	Eigelb	95g
PONTHER Bananenpuree	160g	UHT-Schlagsahne	560g
PONTHER Passionsfruchtpuree	280g		

Das Gelatinepulver im Wasser auflösen. Die PONTHER Fruchtpürees mit dem Zucker und dem Eigelb wie eine Englische Creme auf 83°C erhitzen. Die Gelatine hinzugeben und auf 35°C abkühlen lassen. Mithilfe eines Schneebesens die Schlagsahne einrühren. Auf die 4 mit Plastikfolie ausgekleideten Förmchen mit einem Durchmesser von 16cm (280g pro Förmchen) aufteilen. Diese übereinander stapeln und drücken, um die Creme mit dem tiefgefrorenen Ananas-Mittelstück und der Kokosnussdacquoise flach zu drücken. Im Kühlschrank kaltstellen.

GELBER SCHOKOLADEGUSS

Wasser	105g	Gelatine (15g Gelatinepulver und 85g Wasser)	100g
Streuzucker	215g	Weißer Schokolade	215g
Traubenzucker	215g	Dottergelbe Lebensmittelfarbe	7g
Kondensmilch	140g		

Das Wasser, den Streuzucker und den Traubenzucker zusammen bei 103°C kochen. Sogleich zu den restlichen Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben und das Ganze mit einem Pürierstab 2 Minuten lang zu einer gleichförmigen Masse zerkleinern. Mit Folie umwickeln und im Kühlschrank zum Kristallisieren eine Nacht lang kalt stellen.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-GELEE

PONTHER Passionsfruchtpuree	240g	Gelatinepulver	10g
PONTHER Mangopuree	90g	Kaltes Wasser	50g
Passionsfruchtkerne	40g		

Das Gelatinepulver im Wasser auflösen. Das kochend heiße PONTHER Passionsfruchtpuree hinzugeben und die Gelatine darin schmelzen. Die Passionsfruchtkerne und das kalte Mangopuree von PONTHER mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse in 4 Kautschukförmchen mit einem Durchmesser von 12cm geben. Kalt stellen.

KOKOSNUSS-MÜRBGEBÄCK

Streuzucker	150g	Trocknete Kokosnus raspeln	75g
Butter	165g	Kornisches Meersalz	0,75g
Geschälte Mandeln	125g	Mehl T550	40g

Die Butter und den Streuzucker im Mixer vermengen. Die übrigen Zutaten hinzugeben und 2 bis 3 Minuten lang vorsichtig mixen. Das Ganze bis zu einer Dicke von 3mm aufstreichen und Kreise mit einem Durchmesser von 16cm ausschneiden. Das Innere der Ringe in einem Umluftbackrohr bei 175°C 7 bis 8 Minuten lang hellbraun backen.

ANRICHTEN

Den dottergelben Schokoladeguss bei 34°C schmelzen und sämtliche Luftbläschen mithilfe eines Pürierstabs entfernen. Die tiefgefrorenen Scheiben der Bayerischen Banane-Passionsfrucht-Creme damit überziehen und das Ganze auf das kalte Kokosnussmürbgebäck geben. Die Scheiben des Passionsfruchtgelees aus der Form stürzen, im Kühlschrank antauen lassen und diese abschließend mit ein wenig geschmacksneutraler Gussmasse beträufeln. Diese anschließend vorsichtig auf die Süßspeise setzen.

