



Fresa Gariguette / Erdbeere



Fresa Mimética

Fresa Mimética

Xavi Donnay

*Jefe pastelero Restaurante Lasarte***, Barcelona*
*Chefkonditor Restaurant Lasarte***, Barcelona*



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Fresa Mimética

Fresa Mimética

BIZCOCHO

Yemas de huevo	115g	Claras de huevo deshidratadas	3g
Huevos	300g	Azúcar	85g
Azúcar	225g	Harina	100g
Claras de huevo	190g	Mantequilla	50g

Montar juntos los huevos, las yemas de huevo y los 225g de azúcar. En paralelo, montar las claras de huevo tibias con los 85g de azúcar y las claras de huevo deshidratadas hasta que la mezcla quede firme pero cremosa. Mezclar ambas preparaciones (yemas y claras de huevo) y agregar la harina tamizada. Mezclar suavemente y añadir la mantequilla ablandada a 40°C. Hornear a 180°C durante 8 minutos.

CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO Y YOGUR

Pasta de almendra	100g	Yogur en polvo	10g
Chocolate blanco	100g	Feuillettine	50g

Poner a derretir el chocolate blanco y mezclar con los otros ingredientes. Estirar de 4mm de espesor y congelar. Una vez la preparación congelada, cortar con el cortapasta y reservar en el congelador.

MOUSSE DE FRESA Y LIMA

Puré de fresa Gariguette PONTHER	170g	Gelatina	4 hojas
Chocolate blanco	285g	Puré de lima PONTHER	20g
Nata semi-montada	345g		

Poner a derretir el chocolate blanco y hacer una ganache. Mézclarla con el puré de fresa Gariguette PONTHER y el puré de lima PONTHER. Añadir la gelatina previamente hidratada y mezclar en el robot de cocina Thermomix. Cuando la mezcla esté a 35°C, agregar la nata montada. Verter la mousse en moldes individuales en forma de fresa para la decoración.

JALEA DE FRESA

Puré de fresa Gariguette PONTHER	250g	Pimienta negra	5g
Azúcar	15g	Gelatina	3,5g

Mezclar el puré de fresa Gariguette PONTHER con el azúcar. Añadir la gelatina previamente ablandada y agregar la pimienta negra.

GLASEADO DE FRAMBUESA

Licor de remolacha	55g	Glucosa	63,7g
Puré de frambuesa PONTHER	105g	Azúcar	71,2g
Agua	87g	Pectina NH	46,2g

Calentar a 50°C el licor de remolacha con el puré de frambuesa PONTHER y el agua. Incorporar la mezcla de glucosa, azúcar y pectina NH y luego retirar del fuego. Dejar enfriar en una mezcla de agua y hielo. Utilizar a 35°C.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE VERDE

Colorante liposoluble verde	1,5g	Chocolate de cobertura blanco	385g
Manteca de cacao	15g		

Hacer derretir la manteca de cacao y mezclar con el colorante liposoluble verde en el robot Thermomix. Incorporar el chocolate de cobertura blanco previamente derretido. Templar a 29°C y extender sobre una lámina de plástico hasta la cristalización a 15°C. Cortar el chocolate de cobertura con formas irregulares que evocan la apariencia de una fresa.

PRESENTACIÓN

Verter la mousse de fresa y lima en moldes individuales y colocarlos unos minutos en el refrigerador. Repartir la gelatina de fresa, congelar nuevamente y luego agregar el crujiente de chocolate blanco y yogur. Añadir un poco más de mousse y finalizar con el bizcocho. Congelar. Retirar del molde y glasear las porciones individuales y las fresas con el glaseado de frambuesa. Colocar la decoración de chocolate verde sobre la fresa para evocar la hoja de la fresa.

BISCUIT

Eidotter	115g	Eiklarpulver	3g
Ganze Eier	300g	Zucker	85g
Zucker	225g	Mehl	100g
Eiklar	190g	Butter	50g

Die ganzen Eier und die Eidotter mit den 225g Zucker rühren. Parallel dazu das lauwarme Eiklar mit den 85g Zucker und dem Eiklarpulver zu einem festen, aber cremigen Schnee schlagen. Die beiden Zubereitungen (geschlagene Eidotter und Eischnee) vermischen und das gesiebte Mehl einrühren. Die bei 40°C vorgewärmte Butter unter vorsichtigem Rühren einarbeiten. 8 Minuten bei 180°C backen.

KNUSPERGEBÄCK MIT WEISSER SCHOKOLADE UND JOGHURT

Marzipan	100g	Joghurtpulver	10g
Weißer Schokolade	100g	Pailleté feuillettine	50g

Die weiße Schokolade schmelzen und mit den anderen Zutaten vermengen. Auf eine Dicke von 4mm bringen und einfrieren. Ist die Zubereitung gefroren, die gewünschten Formen ausstechen und im Gefrierschrank aufbewahren.

LIMETTEN-ERDBEER-MOUSSE

Erdbeerpüree Gariguette von PONTHER	170g	Gelatine	4 Blätter
Weißer Schokolade	285g	Limettenpüree von PONTHER	20g
Halbfeste Schlagsahne	345g		

Die weiße Schokolade schmelzen und durch Zugabe und Einrühren des Erdbeerpüree Gariguette von PONTHER und des Limettenpüree von PONTHER eine Ganache herstellen. Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen und im Thermomix-Gerät durchrühren. Wenn die Zubereitung 35°C erreicht hat, die halbfeste Schlagsahne dazugeben. Die Mousse in die einzelnen, erdbeerförmigen Formen geben und bis zum Anrichten kalt stellen.

ERDBEER-GELEE

Erdbeerpüree Gariguette von PONTHER	250g	Schwarzer Pfeffer	QS
Zucker	15g	Gelatine	3,5g

Das Erdbeerpüree Gariguette von PONTHER mit dem Zucker verrühren, die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen und den schwarzen Pfeffer einrühren.

HIMBEER-GLASUR

Rote-Bete-Likör	55g	Glukose	63,7g
Himbeerpüree von PONTHER	105g	Zucker	71,2g
Wasser	87g	Pektinmischung Pectina NH	46,2g

Den Rote-Bete-Likör mit Wasser und dem Himbeerpüree von PONTHER auf 50°C erhitzen. Die beiden Zuckersorten und das Pektin vermischen und zur Likör-Püree-Wasser-Zubereitung hinzufügen und anschließend die Zubereitung vom Herd nehmen. In einer Mischung aus Wasser und Eis auskühlen lassen. Verwenden, wenn die Glasur eine Temperatur von 35°C hat.

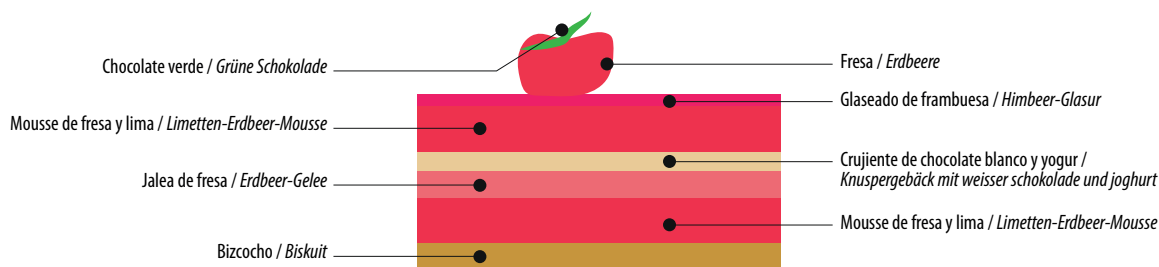
DEKORATION AUS GRÜNER SCHOKOLADE

Grüner, fettlöslicher Farbstoff	1,5g	Weißer Kuvertüre	385g
Kakaobutter	15g		

Die Kakaobutter schmelzen und im Thermomix-Gerät den grünen fettlöslichen Farbstoff einrühren. Die bereits geschmolzene weiße Kuvertüre hinzufügen. Auf 29°C abkühlen lassen und dünn auf einer Schokoladefolie ausbringen, bis zur Kristallisation bei 15°C. Die Kuvertüre mit unregelmäßigen Mustern verzieren, die an die grüne Blätterkrone auf Erdbeeren erinnern.

ANRICHTEN

Die Limetten-Erdbeer-Mousse in kleine Förmchen gießen und einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Erdbeer-Gelee darauf verteilen, die Törtchen erneut einfrieren und anschließend das Knuspergebäck mit weißer Schokolade und Joghurt hineinstecken. Ein wenig Mousse dazugeben und mit dem Biskuit abschließen. Tiefgefrieren. Aus der Form nehmen, die Einzelportionen und die Erdbeeren mit der Himbeer-Glasur glasieren. Mit der Dekoration aus grüner Schokolade so verzieren, dass das Törtchen damit aussieht wie eine Erdbeere mit ihren grünen Blättern.



Fresa Gariguette
Erdbeere Gariguette

Origin
France (Lot et Garonne)
Gamme Signature