



Postre helado a la bergamota, y a la mandarina, albahaca

Eisdesserts mit Bergamotte, Mandarine und Basilikum

Stéphane Augé

*Mejor Obrero de Francia Heladero 2007
Bester Eiskonditor in Frankreich 2007*



Postre helado a la bergamota, y a la mandarina, albahaca

Eisdesserts mit Bergamotte, Mandarine und Basilikum

Para 6 postres a compartir de 1000ml (de 6 a 8 porciones) o 60 porciones individuales de 100ml

HELADO BERGAMOTA 30%

Puré de bergamota PONTHER	1000g	Azúcar	360g
Leche entera	1015g	Glucosa atomizada	90g
Nata líquida 35% mg	450g	Dextrosa	150g
Azúcar invertido	30g	Estabilizante helado	18g
Leche en polvo 0% mg	195g		

Templar la leche entera, la nata líquida y el azúcar invertido a 45°C, agregar todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar debidamente. Pasterizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de bergamota PONTHER descongelado, batir y dejar madurar 24 horas a +4°C como máximo. Batir una última vez antes de turbinar. Pasarla a un recipiente cerrado, poner un film que esté directamente en contacto con la preparación y almacenar a -18°C. Filmar al contacto y reservar el mix a -18°C.

SORBETE PURA MANDARINA 75%

Puré de mandarina PONTHER	2000g	Glucosa atomizada	60g
Agua	280g	Estabilizante para sorbete	10g
Azúcar	220g	Estabilizante helado	18g
Dextrosa	110g		

Templar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasterizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de mandarina PONTHER descongelado, batir y dejar madurar 24 horas a +4°C como máximo. Batir una última vez antes de turbinar. Pasarla a un recipiente cerrado. Filmar al contacto y reservar el mix a -18°C.

GELATINA DE ALBAHACA

Baño neutro	200g	Agua de azahar	100g
Albahaca fresca	50g		

Blanquear la albahaca 20 segundos, refrescarla en agua helada, escurrirla y exprimirla. Batir con el agua de azahar y el baño neutro.

GALLETAS MAGDALENA BERGAMOTA Y MANDARINA

Receta para 1 placa de cocción 40*60cm

Harina	150g	Azúcar invertido	80g
Levadura	6g	Leche	30g
Azúcar glas	75g	Mantequilla derretida	125g
Sal	2g	Cáscara de bergamota	1/2 pieza
Huevos	150g	Cáscara de mandarina	1/2 pieza

Mezclar los elementos secos, añadir los elementos líquidos, agregar a continuación la mantequilla fundida y las cáscaras de cítricos. Colarlo en una placa en 5 mm de espesor y cocer 8 minutos aproximadamente a 200°C.

CHOCOLATE ATERCIOPELADO

Baño de chocolate blanco	1000g	Colorante liposoluble naranja	CS
Manteca de cacao	300g	Colorante liposoluble rojo	CS
Colorante liposoluble blanco	CS	Colorante liposoluble verde	CS

Derretir el baño de chocolate blanco y la manteca de cacao, mezclar de manera homogénea, colorear lo que fuera necesario con el colorante liposoluble o la manteca de cacao coloreada. Filtrar antes de llenar el depósito de la pistola. Utilizar a 50°C en el postre helado para que el resultado aterciopelado sea óptimo.

MONTAJE

Moldear el sorbete a la mandarina en las inserciones (300ml para los postres y 26ml para las porciones) y congelar rápidamente a -20°C en el centro. Desmoldar y helarlo con la gelatina de albahaca, dejar escurrir sobre una parrilla en el congelador. Seguidamente, moldear el helado a la bergamota, agregar el sorbete a la mandarina cubierto de gelatina de albahaca, cerrar con la galleta magdalena a la bergamota y a la mandarina. Congelar rápidamente a -20°C a corazón antes de desmoldar. Pulverizar con el chocolate aterciopelado, realizar 4 pasos según el siguiente orden: blanco, naranja, rojo y verde. Decorar con una gota de baño neutro.

Für 6 Desserts zu jeweils 1000 ml (6 bis 8 Portionen) oder 60 Einzelpartionen zu je 100 ml

BERGAMOTTE-SOFTEIS 30 %

Bergamottenpüree PONTHER	1000g	Zucker	360g
Vollmilch	1015g	Zerstäubte Glukose	90g
Schlagsahne, 35 %	450g	Traubenzucker	150g
Invertzucker	30g	Stabilisator und Emulgator für Eis	
Milchpulver, 0 %	195g	und Softeis	18g

Vollmilch, Schlagsahne und den Invertzucker auf 45°C erhitzen, anschließend die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute Bergamottenpüree von PONTHER hinzugeben, umrühren und 24 Stunden bei maximal +4°C ziehen lassen. Vor dem Aufdrehen ein letztes Mal umrühren. In eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei -18°C lagern.

VOLLFRUCHTSORBET MIT 75% MANDARINEN

Mandarinenpüree PONTHER	2000g	Zerstäubte Glukose	60g
Wasser	280g	Sorbetstabilisator	10g
Zucker	220g	Stabilisator und Emulgator für Eis	
Traubenzucker	110g	und Softeis	18g

Das Wasser auf 45°C erhitzen, die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute Mandarinenpüree von PONTHER hinzugeben, umrühren und 24 Stunden bei maximal +4°C ziehen lassen. Vor dem Aufdrehen ein letztes Mal umrühren. In eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei -18°C lagern.

BASILIKUM-GELEE

Farbloser Guss	200g	Orangenblütenwasser	100g
Frisches Basilikum	50g		

Das Basilikum 20 Sekunden lang blanchieren, anschließend im Eiswasser erfrischen, abgießen und auspressen. Mit dem Orangenblütenwasser und dem farblosen Guss vermischen.

MADELEINES MIT BERGAMOTTE UND MANDARINE

Rezept für 1 Blech, 40*60 cm

Mehl	150g	Invertzucker	80g
Backpulver	6g	Milch	30g
Puderzucker	75g	Geschmolzene Butter	125g
Salz	2g	Bergamottenzeste	1/2
Eier	150g	Mandarinenzeste	1/2

Die trockenen Zutaten mischen, anschließend die flüssigen Zutaten hinzugeben. Zum Schluss die geschmolzene Butter und die Zesten der Zitrusfrüchte hinzufügen. Auf 5 mm Dicke über das Blech verteilen und 8 Minuten bei 200°C backen.

SAMTSCHOKOLADE

Weißer Schokoladenkuvertüre	1000g	Fettlöslicher Farbstoff Orange	QS
Kakaobutter	300g	Fettlöslicher Farbstoff Rot	QS
Fettlöslicher Farbstoff Weiß	QS	Fettlöslicher Farbstoff Grün	QS

Die weiße Schokoladenkuvertüre und die Kakaobutter einschmelzen und zu einer Masse verrühren, anschließend nach Bedarf mit den fettlöslichen Farbstoffen oder gefärbter Kakaobutter einfärben. Vor dem Einfüllen in das Spritzenreservoir filtern. Für ein optimales, samtiges Ergebnis bei 50°C auf die Desserts auftragen.

KOMPOSITION

Das Mandarinenorbet in die Form geben (300 ml für Desserts und 26 ml für Portionen) und bei -20°C schnell einfrieren. Aus der Form nehmen und mit dem Basilikum-Gelee übergießen, dann auf einem Rost im Gefrierschrank abtropfen lassen. Anschließend das Bergamotten-Softeis formen, das mit Basilikum-Gelee überzogene Mandarinenorbet einsetzen und mit Bergamotten- und Mandarinen-Madeleines füllen. Schnell bei -20°C einfrieren und dann aus der Form nehmen. Mit der Samtschokolade bestäuben, dabei 4 Durchgänge in folgender Reihenfolge vornehmen: Weiß, Orange, Rot und Grün. Mit etwas farblosem Guss dekorieren.

