



Postre helado de melón del Quercy, fresa

Eisdessert mit Quercy-Melone und Erdbeeren

Stéphane Augé
Mejor Obrero de Francia Heladero 2007
Bester Eiskonditor in Frankreich 2007



Postre helado de melón del Quercy, fresa

Eisdessert mit Quercy-Melone und Erdbeeren

Para 6 postres a compartir de 1000ml

HELADO DE FRESA 70%

Puré de fresa PONTHER	2000g	Azúcar invertido	60g
Puré de limón PONTHER	40g	Azúcar	130g
Agua	40g	Dextrosa	160g
Nata líquida 35% mg	270g	Estabilizante para sorbete	10g

Templar el agua, la nata líquida y el azúcar invertido a 45°C, agregar todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasterizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de fresa Charlotte y el puré de limón PONTHER descongelados, 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.

SORBETE MELÓN DEL QUERCY 65%

Puré de Melón del Quercy PONTHER	2000g	Dextrosa	160g
Agua	320g	Glucosa atomizada	50g
Azúcar	210g	Estabilizante para sorbete	10g

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 Melón del Quercy 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.

GLASEADO NEUTRO

Azúcar	100g	Azúcar	900g
Pectina NH	24g	Jarabe de glucosa	300g
Agua	600g		

Mezclar el azúcar y la pectina NH, añadir el agua y llevarlo a ebullición. Añadir poco a poco el azúcar manteniendo al mismo tiempo la ebullición. Al final, añadir el jarabe de glucosa y cocer a 103°C. Parar la cocción, utilizar a 25°C.

MERENGUE A LA FRANCESA

Clara de huevos	125g
Azúcar	250g

Batir las claras con el azúcar en la batidora hasta que se disuelva completamente el azúcar. Escalfar en una placa de rectángulos. Secar en el horno a 80°C durante 1 hora, dejarlo de lado en un lugar seco.

PASTAFLORA FRIABLE CON ALMENDRAS

Mantequilla	300g	Huevos	60g
Azúcar glas	75g	Almendras en polvo	180g
Azúcar	75g	Harina de maíz	105g
Sal	6g	Harina	225g

Mezclar los elementos en el orden citado. Extenderlo entre 2 hojas de papel guitarra de 2mm de grosor y dejar que se endurezca al frío. Cortar la base y cocer 14 minutos aproximadamente a 140°C.

MONTAJE

Moldear el sorbete de melón en las inserciones y congelar rápidamente a -20°C a corazón. Seguidamente, moldear el helado de fresa, agregar el sorbete de melón. Congelar rápidamente a -20°C en el centro antes de desmoldar. Bañar con el glaseado neutro, dejar escurrir en la parrilla 24 horas. Agregar un rectángulo de pastaflora friable con almendras. Decorar con una plaquita de merengue a la francesa y una bola de sorbete de melón bañada con un glaseado neutro.

Für 6 Desserts zu je 1000ml

ERDBEEREIS 70 %

Püree Erdbeere PONTHER	2000g	Invertzucker	60g
Limettenpüree PONTHER	40g	Zucker	130g
Wasser	40g	Traubenzucker	160g
Schlagsahne, 35 %	270g	Sorbetstabilisator	10g

Das Wasser, die 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 Charlotte-Erdbeerpüree und das aufgetaute Limettenpüree 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 65% QUERCY-MELONE

Quercy-Melonpüree PONTHER	2000g	Traubenzucker	160g
Wasser	320g	Zerstäubte Glukose	50g
Zucker	210g	Sorbetstabilisator	10g

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 Quercy-Melonpüree 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.

FARBLOSE GLASUR

Zucker	100g	Zucker	900g
Pektin NH	24g	Glukosesirup	300g
Wasser	600g		

Den Zucker und das Pektin NH vermischen, das Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Den Zucker hinzugeben, dabei weiterhin kochen lassen. Anschließend den Glukosesirup hinzugeben und bei 103°C kochen lassen. Danach vom Herd nehmen und bei 25°C verwenden.

BAISER „A LA FRANÇAISE“

Eiweiß	125g
Zucker	250g

Die Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. In rechteckige Formen geben. 1 Stunde im Ofen bei 80°C trocknen lassen, trocken lagern.

MANDEL-MÜRBEGETÄCK

Butter	300g	Eier	60g
Puderzucker	75g	Mandelpulver	180g
Zucker	75g	Maismehl	105g
Salz	6g	Mehl	225g

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge vermischen. Zwischen zwei Blättern Seidenpapier mit 2 mm Dicke auftragen und erkalten lassen. Die Füße ausarbeiten und 14 Minuten lang bei etwa 140°C backen.

KOMPOSITION

Das Melonensorbet in die Formen geben und schnell bei -20°C einfrieren. Anschließend das Erdbeereis formen und das Melonensorbet einsetzen. Schnell bei -20°C einfrieren und dann aus der Form nehmen. Mit der farblosen Glasur überziehen und 24 Stunden auf einem Rost abtropfen lassen. Auf einem Rechteck aus Mandel-Mürbegetäck anrichten. Mit einer Tafel Baiser „à la française“ und einer Kugel Melonensorbet mit farbloser Glasur anrichten.

