



Mango

Maracuyá / Passionsfrucht



Crocante glaseado de frutas exóticas
Glasiertes Knuspergebäck mit exotischen Früchten

Crocante glaseado de frutas exóticas

Glasiertes Knuspergebäck mit exotischen Früchten

CONFITURA DE PIÑA

| | | | |
|----------------------|------|-----------------------|-------|
| Puré de piña PONTHER | 300g | Puré de limón PONTHER | 2440g |
| Pectina NH | 8g | Jengibre confitado | 144g |
| Azúcar | 50g | Alladura de lima | 360g |
| Azúcar invertido | 20g | Vainilla | 360g |

Calentar el puré de piña PONTHER a 45°C con el puré de limón y el azúcar invertido. Mezclar bien el azúcar con la pectina y agregarlas a la mezcla, luego incorporar el jengibre confitado, la ralladura de lima y la vainilla. Poner a hervir.

EMULSIÓN DE COCO

| | |
|----------------------|------|
| Puré de coco PONTHER | 250g |
| Nata líquida | 225g |
| Claros de huevo | 50g |

Mezclar todos los ingredientes y colocar la mezcla en un sifón con un cartucho de gas.

CROCANTE DE COCO

PARTE 1

| | |
|--------------------|------|
| Harina | 900g |
| Almendras en polvo | 420g |
| Azúcar | 420g |
| Levadura química | 24g |
| Mantequilla | 780g |
| Sal | 24g |
| Yemas de huevo | 240g |

Mezclar los ingredientes y hornear la preparación a 150°C, revolviéndola cada tanto. Luego de hornear, dejar enfriar y cortar en pequeñas porciones.

PARTE 2

| | |
|----------------------|-------|
| Chocolate blanco | 2440g |
| Praliné de avellanas | 144g |
| Arroz inflado | 360g |
| Copos de maíz | 360g |
| Coco cristalizado | 3000g |

Fundir el chocolate blanco y luego mezclar los trozos de masa de la primera parte con los ingredientes de la segunda parte. Reservar en una bolsa al vacío.

PARFAIT DE VAINILLA DE TAHITI

| | | | |
|----------------|------|------------------------------|-------|
| Agua | 180g | Vainas de vainilla de Tahiti | 6 |
| Azúcar | 690g | Gelatina | 30g |
| Yemas de huevo | 510g | Nata montada | 2400g |

Preparar un jarabe montado a 121°C con el agua y el azúcar y verter sobre las yemas de huevo. Apartar, montar y luego agregar la vainilla. Incorporar la gelatina bien caliente. Mezclar con la nata montada.

SORBETE EXÓTICO

| | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Puré de mango PONTHER | 400g | Agua | 440g |
| Puré de plátano PONTHER | 400g | Estabilizador | 4g |
| Puré de maracuyá PONTHER | 200g | Glucosa | 120g |
| Azúcar | 215g | | |

Calentar el agua a 45°C, incorporar los 3 polvos y llevar a punto de ebullición. Verter los 3 purés de fruta PONTHER. Mezclar con la minipimer y madurar, luego mezclar mientras se enfría el sorbete (puede ser en una heladora).

CROCANTE

| | | | |
|--------------------------------|------|------------------|------|
| Praliné de avellanas | 900g | Manteca de cacao | 180g |
| Masa de avellanas | 900g | Copos de maíz | 900g |
| Chocolate con leche y caramelo | 450g | | |

Mezclar todos los ingredientes.

CARAMELO EXÓTICO

| | | | |
|-------------------|-------|--------------------------|-------|
| Azúcar | 1700g | Puré de maracuyá PONTHER | 1000g |
| Glucosa atomizada | 450g | Puré de mango PONTHER | 1000g |
| Nata | 600g | Mantequilla seca | 900g |
| Glucosa | 400g | | |

Mezclar el azúcar con la glucosa atomizada, la nata y la glucosa. Agregar los 2 purés de fruta PONTHER tibios y montar todo a 106°C. Una vez que se enfríe la mezcla a 50°C, agregar la mantequilla seca y mezclar con la minipimer.

ARMADO

Preparar cuencos finos delicados de chocolate blanco, coloreados en amarillo. Colocar la compota de piña al fondo de un primer cuenco y cubrirla con el puré de mango y fruta de la pasión PONTHER (70% de mango y 30% de maracuyá). Cubrir con la emulsión de coco usando un sifón y espolvorear con una lluvia de migas del crocante de coco. En un molde de plástico (Flexipan) con forma de media esfera, verter el parfait de vainilla de Tahiti, insertar en el corazón el sorbete de frutas exóticas y cubrir con el crocante. Desmoldar y colocar sobre el postre. Cubrir el domo de caramelo de frutas exóticas. Cerrar con un segundo cuenco de chocolate, perforado en la parte superior de forma tal que aparezca el relleno interior.

ANANAS-CONFIT

| | | | |
|---------------------|------|-------------------|-----|
| PONTHER Ananaspüree | 300g | Zitronensaft | 10g |
| Pektin NH | 8g | Kandierte Ingwer | 20g |
| Zucker | 50g | Zeste von Limette | 1 |
| Invertzucker | 20g | Vanilleschote | ½ |

Das PONTHER Ananaspüree zusammen mit der Zitronensaft und dem Invertzucker auf 45°C erhitzen. Den Zucker gut mit dem Pektin verrühren und der Mischung beifügen, dann das Kandierte Ingwer, die Limettenzeste und die Vanille dazugeben. Zum Kochen bringen.

KOKOSNUSS-EMULSION

| | |
|------------------------|------|
| PONTHER Kokosnusspüree | 250g |
| Flüssige Sahne | 225g |
| Eiweiß | 50g |

Alle Zutaten vermengen und das Ganze in eine Siphonflasche mit Gaskartusche geben.

KOKOSKROKANT

TEIL 1

| | |
|--------------|------|
| Mehl | 900g |
| Mandelpulver | 420g |
| Zucker | 420g |
| Backpulver | 24g |
| Butter | 780g |
| Salz | 24g |
| Eigelb | 240g |

Die Zutaten vermischen und die Zubereitung bei 150 °C im Ofen backen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Nach dem Backen und Abkühlen in kleine Stücke zerbröseln.

TEIL 2

| | |
|-------------------|-------|
| Weißer Schokolade | 2440g |
| Haselnusscreme | 144g |
| Puffreis | 360g |
| Cornflakes | 360g |
| Kokoskristall | 3000g |

Die weiße Schokolade schmelzen, dann die Brösel der Masse aus Teil 1 mit den Zutaten von Teil 2 vermengen. Im Vakuumbeutel aufheben.

PARFAIT TAHITI-VANILLE

| | | | |
|--------|------|-----------------------|-------|
| Wasser | 180g | Tahiti-Vanilleschoten | 6 |
| Zucker | 690g | Gelatine | 30g |
| Eigelb | 510g | Geschlagene Sahne | 2400g |

Bei 121°C einen Sirup aus Wasser und Zucker herstellen und diesen über die Eigelbe geben. Schaumig rühren und dann die Vanille zugeben. Die Gelatine sehr heiß unterrühren. Mit der geschlagenen Sahne mischen.

SORBET EXOTISCHE

| | | | |
|-----------------------------|------|--------------|------|
| PONTHER Mangopüree | 400g | Wasser | 440g |
| PONTHER Bananapüree | 400g | Stabilisator | 4g |
| PONTHER Passionsfruchtpüree | 200g | Glucose | 120g |
| Zucker | 215g | | |

Das Wasser auf 45°C erhitzen, die 3 Pulverzutaten hinzugeben und zum Kochen bringen. Über die 3 PONTHER Frucht-pürees geben. Das Sorbet verrühren, gefrieren lassen und dann schleudern.

KNUSPERGEBÄCK

| | | | |
|------------------------------|------|-------------|------|
| Haselnusscreme | 900g | Kakaobutter | 180g |
| Haselnussmasse | 900g | Cornflakes | 900g |
| Milchschokolade mit Karamell | 450g | | |

Alle Zutaten mischen.

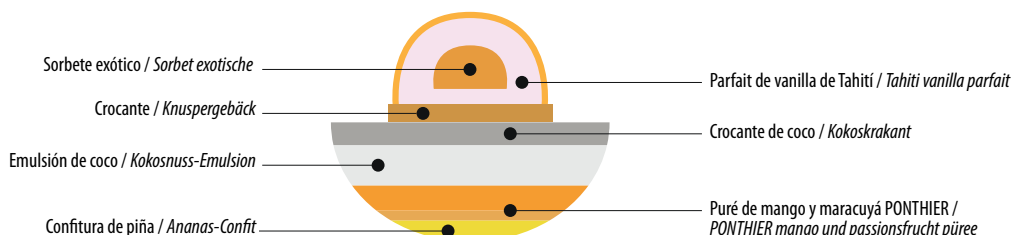
KARAMELL EXOTISCHE

| | | | |
|---------------------|-------|-----------------------------|-------|
| Zucker | 1700g | PONTHER Passionsfruchtpüree | 1000g |
| Dehydrierte Glucose | 450g | PONTHER Mangopüree | 1000g |
| Sahne | 600g | Trockene Butter (84 % Fett) | 900g |
| Glucose | 400g | | |

Den Zucker mit der dehydrierten Glucose, der Sahne und der Glucose mischen. Danach die 2 PONTHER Frucht-pürees lauwarm der Mischung beimengen und alles auf 106°C bringen. Die Mischung auf 50°C abkühlen lassen, die Trockene Butter hinzuzufügen und verrühren.

GARNITUR

Feine Schalen aus gelb gefärbter weißer Schokolade formen. Das Ananas-Confit unten in die erste Schale geben und mit PONTHER Mango- und Passionsfruchtpüree (70% Mango, 30% Passionsfrucht) bedecken. Mit Hilfe der Siphonflasche Kokosnuss-Emulsion darüber. Mit Bröseln des Kokosnuss-Knuspergebäcks bestreuen. Das Tahiti-Vanilleparfait in Flexipan-Halbkuelformen geben, ein Herz aus exotischem Fruchtsorbet zaubern und das Knuspergebäck darübergeben. Aus der Form nehmen und auf dem Dessert ablegen. Die kleine Kuppel mit Karamell aus exotischen Früchten bedecken. Mit einer zweiten Schale aus Schokolade bedecken, die bereits zuvor oben durchbrochen wurde, so, dass die innere Garnitur zu sehen ist.



Mango
Variety Alphonso
Origin India (Ratnagiri)

Maracuyá
Passionsfrucht
Variety Flavicarpa
Origin Ecuador