



Piña / Ananas

Arándano Negro / Heidelbeere



Paletas de dulce de fruta

Lollipops aus Fruchtgelee

Gennaro Vitto
Creador Culinario, Londres
Kulinarischen Creator, London



Paletas de dulce de fruta

Lollipops aus Fruchtgelee

PALETA DE PIÑA CARAMELO

Azúcar glas	250g
Puré de piña PONTIER	100g
Glucosa líquida	120g

En un cazo, caliente los ingredientes a 140°C. Luego trasvase a un molde de silicona.

GELATINA DE ARÁNDANO

Puré de arándano negro PONTIER	500g
Azúcar glas	390g
Glucosa líquida	110g
Ácido tartárico	9g
Agua	10g
Azúcar glas	50g
Pectina amarilla	13g

Utilice un cazo para llevar el puré de arándano negro PONTIER a su punto de ebullición. Añada pectina amarilla y 50g de azúcar, y bata durante 2 minutos. Luego incorpore los 390g de azúcar y la glucosa y coloque nuevamente en el fuego hasta alcanzar los 107°C, mezclando en todo momento con una espátula. Retire del fuego y agregue el ácido tartárico, el agua y mezcle bien con un batidor. Vierta la mezcla sobre el Silpat, formando una capa bien delgada. Cuando se haya solidificado, corte un pequeño círculo.

PRESENTACIÓN

En un molde de silicona redondo para paleta, vierta el piña caramelo, introduzca en el medio un pequeño disco de gelatina de arándano y rellene con más piña caramelo. Deje enfriar. Antes de servir, envuelva la paleta en algodón de azúcar.

ANANAS-KARAMELL

Streuzucker	250g
PONTIER Ananaspüree	100g
Flüssige Glucose	120g

Alle Zutaten in einem Topf auf 140 °C erhitzen. Dann in eine Silikonform geben.

HEIDELBERGEELEE

PONTIER Heidelbeerpüree	500g
Streuzucker	390g
Flüssige Glucose	110g
Weinsäure	9g
Wasser	10g
Streuzucker	50g
Pektin gelb	13g

In einem Topf PONTIER Heidelbeerpüree zum Kochen bringen. Pektin gelb und 50g Zucker hinzugeben und 2 Minuten lang schlagen. Dann die 390g Zucker und Glucose hinzugeben und wieder auf 107°C erhitzen, dabei mit einem Spatel ständig rühren. Dann vom Herd nehmen und Weinsäure und Wasser hinzugeben und mit dem Schneebesen gut vermischen. Die Mischung auf einer Silikon-Backmatte sehr dünn ausbreiten. Wenn die Masse fest ist, einen kleinen Kreis ausschneiden.

FERTIGSTELLUNG

Das Ananas-Karamell in eine runde Lollipop-Form aus Silikon geben, in der Mitte einen Klecks Heidelbeergelee und oben drauf mehr von dem Ananas-Karamell. Abkühlen lassen. Vor dem Anbieten den Lollipop in Zuckerwatte hüllen.

