



# Tronco helado de albaricoque Bergeron y guinda Oblacinska

*Glasierte Biskuitrolle mit Bergeron-Aprikose  
und Oblacinska-Sauerkirsche*

Stéphane Augé

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



# Tronco helado de albaricoque Bergeron y guinda Oblacinska

## Glasierte Biskuitrolle mit Bergeron-Aprikose und Oblacinska-Sauerkirsche

Para 6 postres a compartir de 1500ml (de 12 porciones)

### DULCES DE FRUTAS DE GUINDA

Puré de guinda PONTHER	500g	Jarabe de glucosa	125g
Azúcar	50g	Ácido cítrico	6g
Pectina amarilla	10g	Kirsch	CS
Azúcar cristalizada	400g		

Templar el puré de guinda PONTHER a 40°C, añadir con fuerte agitación la pectina amarilla mezclada al azúcar. Llevar a ebullición e incorporar progresivamente el azúcar cristalizado manteniendo al mismo tiempo la ebullición. Seguidamente, añadir el jarabe de glucosa templado y cocer a 106°C. Parar la cocción y añadir inmediatamente el ácido cítrico diluido en solución. Colar inmediatamente en marco de 40 x 40 cm y 0,5 de ancho. Dejar cristalizar 24 horas. Cortar en dados de 0,5 cm de lado, utilizar kirsch para evitar que los dulces de fruta se peguen entre ellos.

### GALLETA DE ALMENDRAS

Pasta de almendra 50%	225g	Mantequilla	20g
Huevos	160g	Clara de huevos	85g
Harina	90g	Azúcar	40g

Templar la pasta de almendra, agregar progresivamente los huevos para obtener una mezcla homogénea, añadir la harina y después la mantequilla fundida. Batir las claras a punto de nieve flexible con el azúcar restante, incorporarlos delicadamente a la primera mezcla. Extender en un tejido de cocción siliconado (SILPAT) y cocer inmediatamente a 180°C durante 7 a 8 minutos. Cortar como le convenga.

### SORBETE PURO ALBARICOQUE 60%

Puré de albaricoque PONTHER	3000g	Dextrosa	90g
Agua	810g	Glucosa atomizada	180g
Azúcar	390g	Estabilizante para sorbete	18g

Templar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de albaricoque 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.

### SORBETE PURA GUINDA 60%

Puré de guinda PONTHER	2000g	Dextrosa	120g
Agua	640g	Glucosa atomizada	60g
Azúcar	160g	Estabilizante para sorbete	12g

Templar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de guinda 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.

### CHOCOLATE ATERCIOPELADO NARANJA

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

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.

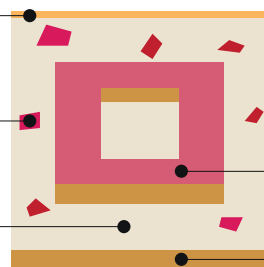
### MONTAJE

Moldear el sorbete de albaricoque en la primera inserción con una capa de galleta de almendras y congelar rápidamente a -20°C a corazón. Desmoldar y centrar en la segunda inserción guarnecida de sorbete de guinda y galleta de almendras, congelar rápidamente a -20°C. Desmoldar y centrar en el último marco guarnecido de sorbete al albaricoque mezclado con los cubos de dulce de fruta de guinda. Obturar el montaje al revés con una base de galleta de almendras y congelar rápidamente a -20°C a corazón. Desmoldar y pulverizar con el aterciopelado naranja, decorar con cuadraditos de dulce de fruta de guinda.

Chocolate aterciopelado naranja /  
Samtschokolade orange

Dulce de fruta de guinda /  
Klassisches Sauerkirsch-Fruchtgelee

Sorbete puro albaricoque / Vollfruchtsorbet mit Aprikose



Sorbete pura guinda / Vollfruchtsorbet mit Sauerkirsche

Galleta de almendras / Mandelgebäck

Für 6 Rollen zu je 1500 ml (12 Portionen)

### KLASSISCHES SAUERKIRSCH-FRUCHTGELEE

Sauerkirschpüree PONTHER	500g	Glukosesirup	125g
Zucker	50g	Zitronensäure	6g
Gelbes Pektin	10g	Kirsch	QS
Kristallzucker	400g		

Das Sauerkirschpüree von PONTHER auf 40°C erwärmen, unter starkem Rühren das gelbe Pektin, mit Zucker vermischt, hinzugeben. Aufkochen lassen und den Kristallzucker hinzugeben, dabei weiterhin kochen lassen. Anschließend den erwärmten Glukosesirup hinzufügen und bei 106°C kochen lassen. Vom Herd nehmen und die in Wasser gelöste Zitronensäure hineingeben. Sofort in einer 40 x 40 cm großen Form auf 0,5 cm ausgießen und abkühlen lassen. 24 Stunden lang kristallisieren lassen. Würfel mit 0,5 cm Kantenlänge gestalten, das Verkleben der Fruchtpatés mit Kirsch unterbinden.

### MANDELGEBÄCK

Mürbeteig mit 50 % Mandeln	225g	Butter	20g
Eier	160g	Eiweiß	85g
Mehl	90g	Zucker	40g

Den Mandel-Mürbeteig erhitzen, nacheinander die Eier hinzugeben, um eine gute Mischung zu erzielen, schließlich das Mehl und die geschmolzene Butter einrühren. Die Eiweiß mit dem verbleibenden Zucker zu Schnee schlagen und sorgsam in die erste Mischung geben. Auf ein Silikon-Backpapier geben und 180°C für 7-8 Minuten backen. Nach Belieben ausgestalten.

### VOLLFRUCHTSORBET MIT 60% APRIKOSE

PONTHER-Aprikosenpüree	3000g	Traubenzucker	90g
Wasser	810g	Zerstäubte Glukose	180g
Zucker	390g	Sorbetstabilisator	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 Aprikosenpüree 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 60% SAUERKIRSCH

Sauerkirschpüree PONTHER	2000g	Traubenzucker	120g
Wasser	640g	Zerstäubte Glukose	60g
Zucker	160g	Sorbetstabilisator	12g

Wasser auf 45°C erhitzen, die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute Sauerkirschpüree 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.

### SAMTSCHOKOLADE ORANGE

Weißer Schokoladenkuvertüre	1000g	Fettlöslicher Farbstoff Orange	QS
Kakaobutter	300g		

Die Weißer 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 Aprikosensorbet mit einer Mandelbiskuitschicht in die erste Form geben und bei -20°C schnell einfrieren. Aus der Form nehmen und mittig in die zweite Form einsetzen. Mit Sauerkirschsorbet und Mandelgebäck garnieren, schnell bei -20°C einfrieren. Aus der Form nehmen und in die letzte Form einsetzen, mit Aprikosensorbet und Sauerkirsch-Fruchtgeleewürfeln garnieren. Die Komposition spiegelverkehrt mit einem Sockel aus Mandelgebäck aufschichten, dann bei -20°C schnell einfrieren. Aus der Form nehmen und mit der orangefarbenen Samtschokolade bestäuben, mit Würfeln aus Sauerkirsch-Fruchtgelee dekorieren.



**Albaricoque**  
Aprikose

Variety Bergeron  
Origin France  
(Rhône Valley)



**Guinda**  
Sauerkirsche

Variety Oblacinska  
Origin Serbia