



Tarta de fresa Mara des Bois
Tarte mit Erdbeeren Mara des Bois

Eddie Benhanem
Chef Pastelero Ejecutivo
Exekutiver Konditormeister



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Tarta de fresa Mara des Bois

Tarte mit Erdbeeren Mara des Bois

MASA « SABLÉE »

Harina	250g	Mantequilla a temperatura ambiente	125g
Levadura química	5g	Azúcar caster	125g
Pizca de sal	1	Huevo	1

Cortar la mantequilla a temperatura ambiente en trozos, tamizar la harina, la levadura química y la sal. Espolvorear los ingredientes secos (polvos tamizados y azúcar) y la mantequilla. Realizar un agujero en el centro y añadir el huevo; mezclar sin trabajar demasiado. Cubrir la masa con un film y reservar en un lugar fresco durante 2 horas. Extender y aplastar la masa hasta conseguir un espesor de 2 mm; cortar en tiras con una anchura igual a la altura de los círculos. Enrollar las tiras de masa alrededor de los círculos de dos tamaños diferentes. Hornear a 150°C durante 10 minutos. Dejar enfriar.

PANNA COTTA DE FRESA MARA DES BOIS

Nata líquida	300g	Gelatina	8g
Mascarpone	100g	Puré de fresa	
Chocolate blanco	250g	Mara des Bois PONTHER	300g

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar la nata líquida, verter sobre el chocolate blanco y la gelatina escurrida. Añadir el mascarpone y el puré de fresa Mara des Bois PONTHER, mezclar y reservar en un lugar fresco.

GALLETA MIRLITON

Almendras en polvo	225g	Crema fresca	110g
Nata en polvo	20g	Yemas de huevo	60g
Azúcar	260g	Rama de vainilla	1
Huevos	4		

Frotar la rama de vainilla y sacar los granos. Mezclar los huevos, las yemas de huevo y el azúcar. Añadir la nata en polvo, las almendras en polvo y la crema fresca. Verter en un molde con un espesor de 1 cm. Hornear a 160°C durante 10 a 12 minutos. Dejar enfriar, cortar en dados y reservar.

CONFITADO DE FRESA MARA DES BOIS

Puré de fresa		Azúcar	50g
Mara des Bois PONTHER	250g	Pectina NH	8g
Puré de frambuesa PONTHER	50g	Puré de limón amarillo PONTHER	10g
Azúcar invertido	20g	Vinagre balsámico	20g

Calentar los purés de fruta PONTHER y el azúcar invertido a 45°C. Mezclar el azúcar y la pectina NH y añadirlos a los purés de fruta y llevar a ebullición. Retirar del fuego y añadir el vinagre balsámico. Reservar.

SORBETE DE FRESA MARA DES BOIS

Puré de fresa		Glucosa atomizada	40g
Mara des Bois PONTHER	1000g	Stab Super Neutrose	5g
Agua	150g	Dextrosa	50g
Azúcar	180g		

Verter el agua y el azúcar en una cacerola y calentar a 45°C. Añadir el Stab Super Neutrose mezclado con la glucosa atomizada y la dextrosa. Poner a hervir. Verter sobre el puré de fresa Mara des Bois PONTHER y mezclar durante 2 minutos. Dejar madurar en un lugar fresco durante 24 horas antes de introducirlo en la centrifugadora.

CRUMBLE

Harina	100g	Mantequilla a temperatura ambiente	100g
Azúcar moreno	100g	Almendras en polvo	100g

Mezclar todos los ingredientes. Precalentar el horno a 165°C, desmigalar la masa crumble sobre un papel de horno, introducir en el horno y cocinar entre 10 y 12 minutos. Dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

Montar la panna cotta de fresa Mara des Bois en la batidora. Verter en una manga pastelera con una boquilla lisa. Colocar los dos círculos de masa verticales en un plato. Con una manga pastelera, añadir el confitado de fresa Mara des Bois entre los dos círculos. Rellenar con la panna cotta de fresa Mara des Bois emulsionada. Cortar las fresas en cuartos, colocarlos y decorar con los dados de galleta Mirilton y los dados de fresas frescas. Espolvorear con azúcar glas. Realizar la quenelle de sorbete de fresa Mara des Bois, pegar un poco de crumble con la panna cotta de fresa Mara des Bois, colocar la quenelle sobre el crumble y servir inmediatamente.

MÜRBGEBÄCK

Mehl	250g	Weiche Butter	125g
Backpulver	5g	Streuzucker	125g
Prise Salz	1	Ei	1

Die weiche Butter in Stücke schneiden, das Mehl, Backpulver und Salz sieben. Die trockenen Zutaten (gesiebte Pulver und Streuzucker) und die Butter abbröseln. In der Mitte eine Mulde formen. Das Ei dort hineinlegen. Ohne viel Aufwand miteinander vermischen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für zwei Stunden an einen kühlen Ort legen. Den Teig auspacken und 2 mm dick auswallen. In Streifen schneiden, die gleich hoch sind wie die Kreisscheibe. Teigstreifen rund um die zwei verschieden großen Kreisscheiben wickeln. 10 Minuten bei 150°C backen. Auskühlen lassen.

PANNA COTTA MIT ERDBEEREN MARA DES BOIS

Flüssiger Rahm	300g	Gelatine	8g
Mascarpone	100g	Püree Erdbeere	
Weißer Schokolade	250g	Mara des Bois PONTHER	300g

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Den flüssigen Rahm erhitzen, auf die weiße Schokolade und die ausgedrückte Gelatine gießen. Die Mascarpone und das Püree Erdbeere Mara des Bois PONTHER einarbeiten, mixen und an einen kühlen Ort stellen.

MIRLITON-BISKUIT

Gemahlene Mandeln	225g	Dicke Creme	110g
Crempulver	20g	Eigelb	60g
Zucker	260g	Vanilleschote	1
Eier	4		

Die Vanilleschote auskratzen, die Körner entfernen. Die Eier, Eigelb und den Zucker mischen, das Crempulver, die gemahlene Mandeln und die dicke Creme einarbeiten. In eine 1 cm hohe Form geben und 10-12 Minuten bei 160°C backen. Auskühlen lassen, in Würfel schneiden, zur Seite legen.

KANDIERTE ERDBEEREN MARA DES BOIS

Püree Erdbeere		Zucker	50g
Mara des Bois PONTHER	250g	Pektin NH	8g
Püree Himbeere PONTHER	50g	Püree gelbe Zitrone PONTHER	10g
Invertzucker	20g	Balsamicoessig	20g

Die Fruchtpurees PONTHER und den Invertzucker auf 45°C erhitzen. Den Zucker und das Pektin NH gut mischen, dann zum Fruchtpuree hinzugeben. Aufkochen. Wenn die Mischung kocht, den Balsamicoessig hinzugeben. Zur Seite stellen.

SORBET MIT ERDBEEREN MARA DES BOIS

Püree Erdbeere		Atomisierte Glukose	40g
Mara des Bois PONTHER	1000g	Stab Super Neutros	5g
Wasser	150g	Dextrosa	50g
Zucker	180g		

Das Wasser und den Zucker in einen Kochtopf geben und auf 45°C erhitzen. Nun die mit der atomisierten Glukose und Dextrose gemischte Stab Super Neutrose hinzufügen und köcheln lassen. Auf das Püree Erdbeere Mara des Bois PONTHER gießen und für 2 Minuten mixen. 24 Stunden vor der Eingabe in die Zentrifuge ziehen lassen.

CRUMBLE

Mehl	100g	Weiche Butter	100g
Rohrzucker	100g	Gemahlene Mandeln	100g

Alle Zutaten mischen. Den Ofen auf 165°C erhitzen. Den Crumble-Teig auf ein Backtrennpapier zerbröckeln und bei 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

ANRICHTEN

Das Panna Cotta mit Erdbeeren Mara des Bois aufschlagen und in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen. Die beiden vertikalen Teigkreise auf einem Teller anrichten. Die kandierten Erdbeeren Mara des Bois mit einem Spritzsack zwischen den beiden Kreisen anrichten. Danach mit dem emulsierten Panna Cotta mit Erdbeeren Mara des Bois garnieren. Die Erdbeeren vierteln, anrichten, mit Würfel des Mirilton-Biskuits und Würfeln aus frischen Erdbeeren dekorieren und mit Puderzucker bestäuben. Eine Kugel des Sorbets mit Erdbeeren Mara des Bois mit ein wenig Crumble und dem Panna Cotta mit Erdbeeren Mara des Bois auf dem Crumble anrichten und sofort servieren.

