



Ciruela Mirabel / Mirabelle



## Torrija de ciruela mirabel de Lorena, crema de verbena

*Armer Ritter mit Mirabellen aus Lothringen,  
Verbenencreme*

# Torrija de ciruela mirabel de Lorena, crema de verbena

## Armer Ritter mit Mirabellen aus Lothringen, Verbenencreme

### TORRIJA

Cortar rebanadas gruesas de brioche fresco. Congelar. Espolvorear con azúcar para freírse. Cuando el azúcar esté fundido y ligeramente caramelizado, poner las rebanadas de brioche y una nuez de mantequilla. Dejar que las dos caras se doren.

### DISCO DE VERBENA

Leche	300g
Chocolate blanco	250g
Verbena	50g
Hoja de gelatina de buey	9g
Nata líquida	200g
Mascarpone	200g

Hervir la leche, añadir la verbena y dejar infusionar 10 minutos. Poner el chocolate blanco y la gelatina ablandada en un recipiente. Con el chino de malla fina, verter la leche infundada caliente sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. Mezclar. Dejar enfriar y añadir la nata y el mascarpone. Volver a triturar. Verter en un molde plano de flexipan.

### JALEA DE CIRUELA MIRABEL

Puré de ciruela mirabel PONTHIER	145g
Puré de maracuyá PONTHIER	10g
Azúcar invertido	25g
Azúcar en polvo	20g
Pectina NH	2g

Calentar la pulpa con el azúcar invertido, añadir la mezcla de azúcar en polvo y pectina, hervir. Verter en semiesferas de flexipan.

### COULIS DE CIRUELA MIRABEL

Puré de ciruela mirabel PONTHIER	400g
Mantequilla	40g
Aguardiente de ciruela mirabel	12g
Vaina de vainilla	1

Calentar la vainilla y la pulpa a 45 °C, añadir la mantequilla y el alcohol y triturar.

### PRESENTACIÓN

Poner en un plato el coulis de ciruela mirabel fresco. Colocar encima una torrija crujiente y algunas hojas de verbena fresca. Acabar con el disco de verbena frío y la jalea de ciruela mirabel.

### ARMER RITTER

Frische Brioche in dicke Scheiben schneiden. Einfrieren. Eine beschichtete Pfanne mit Zucker ausstreuen. Sobald der Zucker geschmolzen und leicht karamellisiert ist, die Brioche Scheiben und ein walnussgroßes Stück Butter dazugeben. Von beiden Seiten bräunen.

### VERBENETALER

Milch	300g
Weißer Schokolade	250g
Verbene	50g
Rindergelatine (Blatt-)	9g
Flüssige Sahne	200g
Mascarpone	200g

Milch aufkochen, Verbene hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Weiße Schokolade und eingeweichte Gelatine in eine Schüssel geben. Die gezogene, heiße Milch durch ein feines Spitzsieb auf die Schokoladenmischung gießen. Mixen. Abkühlen lassen und die Sahne und den Mascarpone hinzugeben. Erneut mixen. In eine flache Flexipan-Form füllen.

### MIRABELLENGELEE

PONTHIER Fruchtpüree Mirabelle	145g
PONTHIER Fruchtpüree Passionsfrucht	10g
Invertzucker	25g
Zucker	20g
Pektin NH	2g

Fruchtfleisch mit dem Invertzucker erwärmen, die Streuzucker-Pektin-Mischung hinzuzufügen, kochen. In halbkugelförmige Flexipan-Formen füllen.

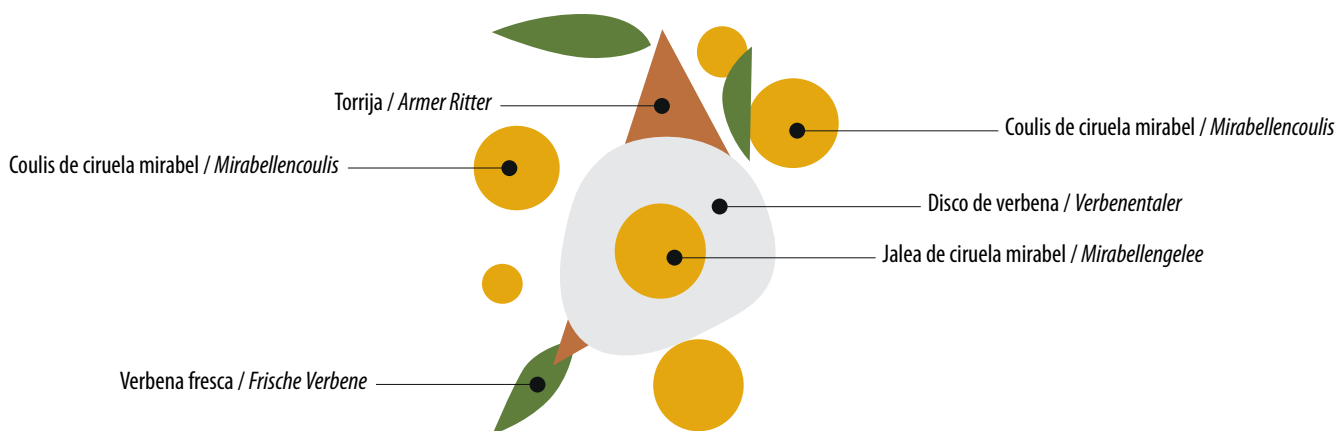
### MIRABELLECOULIS

PONTHIER Fruchtpüree Mirabelle	400g
Butter	40g
Mirabellenbrand	12g
Vanilleschote	1

Vanille und Fruchtfleisch auf 45 °C erwärmen, Butter und Alkohol hinzufügen, dann mixen.

### ANRICHTEN

Auf einen Teller das zuvor gekühlte Mirabellenpüree geben. Mit einer knusprigen Armer-Ritter-Scheibe und einigen Blättern frischer Verbene garnieren. Mit dem noch kalten Verbenetaler und dem Mirabellengelee abschließen.



Ciruela Mirabel de Lorena  
Mirabelle aus Lothringen

Origin France (Lorraine)  
Gamme Signature