



Guinda / Sauerkirsche



---

## Paleta helada de guinda Oblacinska

*Glasierte Lollis mit Oblacinska-Sauerkirsche*

---

**PONTHIER**  
LE FRUIT DEPUIS 1946

# Paleta helada de guinda Oblacinska

## Glasierte Lollis mit Oblacinska-Sauerkirsche

### PARFAIT DE ALMENDRAS

Agua	10g
Azúcar	30g
Yemas de huevo	51g
Gelatina	8g
Nata montada	250g
Jarabe de horchata	30g
Kirsch	5g
Masa de almendras	43g

Mezclar con la minipimer la masa de almendras, el kirsch y el jarabe de horchata. Calentar el agua y el azúcar a 121°C y verter sobre las yemas de huevo. Una vez que la mezcla de huevo esté tibia, incorporar la gelatina disuelta y la mezcla a la pasta de almendras. Agregar a la nata montada y mezclar.

### CONFITURA DE GUINDA

Guindas congeladas PONTHER	300g
Puré de guinda PONTHER	200g
Azúcar	100g
Pectina NH	5g
Azúcar	15g
Agua tibia	20g
Goma xantana	1g

Mezclar las guindas congeladas PONTHER con la minipimer hasta que queden trocitos pequeños. Calentar las guindas, el puré de guinda PONTHER y el azúcar. Mezclar la pectina, el azúcar y la goma xantana, luego agregar agua tibia. Mezclar bien con la minipimer.

### MERENGUE ITALIANO

Azúcar	350g
Glucose	140g
Agua	105g
Claras de huevo	245g

Montar suavemente las claras de huevo a punto de nieve. Calentar el azúcar, la glucose y el agua a 121°C. Verter sobre las claras y montar bien.

### ARMADO

Verter la confitura de guinda en los moldes de plástico (Flexipan) con forma de cuenco y refrigerar durante 1 hora. Llenar los moldes más grandes hasta la mitad con parfait de almendras, agregar la confitura de guinda y cubrir con el parfait de almendras. Refrigerar durante 2 horas. Desmoldar los parfait, pegar las dos mitades para formar una esfera completa. Pinchar las esferas con un palillo de dientes (o escarbadientes), o con un palillo de helado y sumergirla en el merengue italiano. Dorar el merengue con un soplete.

### MANDEL-PARFAIT

Wasser	10g
Zucker	30g
Eigelb	51g
Gelatine	8g
Geschlagene Sahne	250g
Mandelsirup	30g
Kirschwasser	5g
Marzipan	43g

Das Marzipan mit dem Kirschwasser und dem Mandelsirup verrühren. Das Wasser mit dem Zucker auf 121°C bringen und über die Eigelbe gießen. Wenn dieses Sabayon auf lauwarm abgekühlt ist, wird die warme, zerlassene Gelatine untergemengt und dann die Marzipanmischung dazugerührt. Unter das Ganze wird die geschlagene Sahne gehoben.

### SAUERKIRSCH-CONFIT

PONTHER tiefgefrorene Sauerkirschen	300g
PONTHER Sauerkirschküree	200g
Zucker	100g
Pektin NH	5g
Zucker	15g
Wasser lauwarm	20g
Xanthan	1g

Die PONTHER tiefgefrorene Sauerkirschen in kleine Stückchen zermixen. Die Sauerkirschen, das PONTHER Sauerkirschküree und den Zucker zusammen erhitzen. Dem ganzen Pektin, Zucker und Xanthan beimischen, danach lauwarmes Wasser. Gut vermengen.

### ITALIENISCHES BAISER

Zucker	350g
Glucose	140g
Wasser	105g
Eiweiß	245g

Die Eiweiße vorsichtig zu Schnee schlagen. Den Zucker, die Glucose und das Wasser zusammen auf 121°C bringen. Über das Eiweiß gießen und gut hochziehen

### GARNITUR

Das Sauerkirsch-Confit in die Flexipans-Halbkugelformen geben und für eine 1 Stunde in den Tiefkühlschrank. Größere Flexipan-Formen halb mit Mandelparfait füllen, dann Sauerkirsch-Confit, dann mit Mandel-Parfait bedecken. Für 2 Stunden in den Gefrierschrank. Die Parfaits aus den Förmchen nehmen und die beiden Hälften zu einer Kugel zusammensetzen. Die Kugeln auf einen Zahnstocher oder Eisstiel stecken und in das italienische Baiser tauchen. Das italienische Baiser mit einem Strohhalm vergolden.

