



Omelette Norvegienne Reinterpretada

Eine Neue Interpretation des Omelette Norvegienne

Anthony Audebaud
Jefe Pastelero
Chefkonditor



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Omelette Norvegienne Reinterpretada

Eine Neue Interpretation des Omelette Norvegienne

MERENGUE SUIZO

Azúcar	400g	Claras de huevo	200g
--------	------	-----------------	------

Calentar a 50°C las claras de huevo a baño maría y batirlas a nieve agregando el azúcar poco a poco. Una vez que la mezcla se sostiene, batir el merengue en una batidora hasta que se enfríe completamente.

SORBETE DE GROSELLA PREMIUM

Puré de grosella PONTHER	1000g	Dextrosa	60g
Agua	270g	Glucosa atomizada	30g
Azúcar	130g	Estabilizante para sorbete	6g

Calentar el agua a 45°C. Añadir los ingredientes secos batiendo vigorosamente, mezclar. Pasteurizar a 85°C, mezclar de nuevo. Enfriar rápidamente a 4°C y añadir el puré de grosella PONTHER mientras se mezcla. Dejar madurar durante 24 horas, luego mezclar con el batidor. Congelar a -18°C y servir a -14°C.

SORBETE DE MELÓN DE QUERCY PREMIUM

Puré de Melón de Quercy PONTHER	1000g	Dextrosa	55g
Agua	185g	Glucosa atomizada	30g
Azúcar	135g	Estabilizante para sorbete	6g

Calentar el agua a 45°C. Añadir los ingredientes secos batiendo vigorosamente, mezclar. Pasteurizar a 85°C, mezclar de nuevo. Enfriar rápidamente a 4°C y añadir el puré de melón PONTHER mientras se mezcla. Dejar madurar durante 24 horas, luego mezclar con el batidor. Congelar a -18°C y servir a -14°C.

GANACHE VAINILLA & APIO

Leche	200g	Chocolate blanco (35% m.g)	340g
Glucosa	10g	Apio fresco	240g
Vainilla Bourbon	1 vaina	Nata	300g
Gelatina	6g		

Colocar el apio en un papel de aluminio y hornear 1 hora. Pelar el apio y convertirlo en puré. Mezclar la leche, la glucosa, el azúcar invertido y poner en infusión la vaina de vainilla de Bourbon. Añadir las hojas de gelatina. Hacer una ganache con el chocolate blanco. Calentar a 35°C y añadir el puré de apio, aplastar y terminar con la crema. Colocar un film y dejar reposar en la nevera al menos 6 horas.

SOPA DE MELÓN

Puré de Melón de Quercy PONTHER	450g	Xantano	1g
---------------------------------	------	---------	----

Mezclar en frío el puré de melón PONTHER y el xantano.

CONFITADO DE GROSELLA

Puré de grosella PONTHER	250g	Azúcar invertido	20g
Puré de frambuesa PONTHER	50g	Azúcar	50g
Puré de lima PONTHER	10g	Pectina NH	8g

Calentar a 45°C los purés de grosella y frambuesa PONTHER con el azúcar invertido. Mezclar el azúcar con la pectina NH y añadir la mezcla a la preparación anterior. Poner a hervir, añadir el puré de lima PONTHER, mezclar.

BIZCOCHO JOCONDE DE AVELLANAS

Harina de avellanas	220g	Aceite de oliva	40g
Azúcar invertido	20g	Claras de huevo	190g
Azúcar glas	180g	Azúcar	30g
Huevos	300g	Masa quebrada	60g

En el robot de cocina, mezclar la harina de avellanas, el azúcar invertido y el azúcar glas. Añadir la mitad de los huevos y mezclar durante 8 minutos. Agregar los huevos restantes en 2 veces, así como el aceite de oliva. Completar la preparación agregando las claras de huevo con el azúcar y la harina tamizada. Extender el preparado sobre el papel encerado en placas de 50/30 cm. Cocer en el horno a 230°C, durante unos 7 minutos. En cada placa, cortar tres tiras de 9 cm. de ancho y 48 cm. de longitud.

PEPITAS DE CALABAZA CAMELIZADAS

Pepitas de calabaza	100g	Sal	2g
Azúcar	100g	Aceite de oliva	3g
Agua	40g		

Tostar las semillas 15 minutos en el horno a 150°C. Calentar el agua y el azúcar. Alcanzar los 118°C, luego agregar las semillas y mezclar. Después de obtener al dorado deseado, enfriar en un bol con el aceite de oliva y la sal.

JALEA DE SALVIA

Salvia	100g	Agar-agar	1g
Perejil	50g	Gelatina	2g
Agua	200g	Glaseado neutro	160g
Azúcar	10g		

Blanquear la salvia y el perejil. Enfriar, secar y congelar. Molerlos congelados con el fin de obtener un polvo. Calentar el agua a 35°C, luego añadir el azúcar y el agar-agar. Hervir todo 20 segundos y añadir la gelatina. En el robot de cocina Thermomix, mezclar la primera preparación con el glaseado neutro. Una vez que la mezcla esté fría, agregar el polvo de salvia y perejil y mezclar a velocidad máxima. Pasar por el colador chino, colocar un film.

PRESENTACIÓN

Superponer los sorbetes de Melón de Quercy y de grosella en dos capas, luego friccionar suavemente con el fin de conseguir un efecto de mármol. Poner la mezcla de melón y grosella en una manga con pico liso de 2 cm. Verter la mezcla en el centro de cada tira de bizcocho Joconde. Cerrar la torta como un arrollado. Enfriar rápidamente en el congelador a -35°C. Extender sobre papel de sulfurizado una capa fina de merengue y de sorbete enrollados. Cortar rodajas de 7 cm. Verter una porción de jalea de salvia, luego la sopa de melón. Coloque un trozo de pastel. Colocar una quenelle de ganache de vainilla y apio, unos puntos de confitura de grosella y pepitas de calabaza caramelizadas. Justo antes de servir, flambear con Cointreau.

SCHWEIZER BAISER

Zucker	400g	Eiklar	200g
--------	------	--------	------

Das Eiklar im Wasserbad auf 50°C erhitzen, zu Schnee schlagen und dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Ist die Zubereitung fest, die Baiser-Masse (in einem Rührgerät) so lange rühren, bis sie vollständig ausgekühlt ist.

PREMIUM-JOHANNISBEER-SORBET

Püree aus roten Johannisbeeren von PONTHER	1000g	Dextrose	60g
Wasser	270g	Glukosepulver	30g
Zucker	130g	Sorbet-Stabilisator	6g

Das Wasser auf 45°C erwärmen. Die gründlich gemischten trockenen Zutaten hinzufügen und einrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchrühren. Rasch auf 4°C abkühlen und unter ständigem Rühren das Püree aus roten Johannisbeeren von PONTHER hinzufügen. 24 Stunden ruhen lassen, danach mit dem Schneebesen glattrühren. Bei -18°C tiefgefrieren und bei -14°C servieren.

PREMIUM-QUERCY-MELONEN-SORBET

Quercy-Melonenpüree von PONTHER	1000g	Dextrose	55g
Wasser	185g	Glukosepulver	30g
Zucker	135g	Sorbet-Stabilisator	6g

Das Wasser auf 45°C erwärmen. Die gründlich gemischten trockenen Zutaten hinzufügen und einrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchrühren. Rasch auf 4°C abkühlen und unter ständigem Rühren das Melonenpüree von PONTHER hinzufügen. 24 Stunden ruhen lassen, danach mit dem Schneebesen glattrühren. Bei -18°C tiefgefrieren und bei -14°C servieren.

VAINILLE-SELLERIE-GANACHE

Milch	200g	Weißer Schokolade (35% Fettanteil)	340g
Glukose	10g	Frischer Sellerie	240g
Bourbonvanille	1 schote	Schlagsahne	300g
Gelatine	6g		

Den Sellerie hermetisch in Alufolie einwickeln und im Backofen 1 Stunde lang im eigenen Saft (en papillote) garen. Schälen und pürieren. Milch, Glukose und Invertzucker vermengen und die Bourbonvanilleschote darin ziehen lassen. Die Gelatineblätter hinzufügen. Die weiße Schokolade zu einer Ganache verarbeiten. Auf 35°C erhitzen und das Selleriepüree, gefolgt von der Schlagsahne, einrühren. Mit Kunststoffolie abdecken und im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden ruhen lassen.

MELONEN-SUPPE

Quercy-Melonenpüree von PONTHER	450g	Xanthan	1g
---------------------------------	------	---------	----

Das kalte Melonenpüree von PONTHER mit dem Xanthan verrühren.

JOHANNISBEERKONFITÜRE

Püree aus roten Johannisbeeren von PONTHER	250g	Invertzucker	20g
Erdbeerpüree von PONTHER	50g	Zucker	50g
Limettenpüree von PONTHER	10g	Pektinmischung Pectine NH	8g

Johannisbeer- und Erdbeerpüree von PONTHER mit dem Invertzucker auf 45°C erwärmen. Den Zucker mit der Pektinmischung Pectine NH vermengen und zur Zubereitung hinzufügen. Aufkochen. Anschließend den Limettensaft von PONTHER hinzugeben, mixen.

JOCONDE-BISKUIT MIT HASELNÜSSEN

Geriebene Haselnüsse	220g	Olivenöl	40g
Invertzucker	20g	Eiklar	190g
Staubzucker	180g	Zucker	30g
Eier	300g	Mürbteig	60g

Mit der Küchenmaschine die geriebenen Haselnüsse, den Invertzucker und den Staubzucker vermischen. Die Hälfte der Eier zugeben und 8 Minuten einrühren. Die restlichen Eier und das Olivenöl auf 2 Mal hinzufügen und einrühren. Abschließend das Eiklar, den Zucker und das gesiebte Mehl einarbeiten. Die Zubereitung auf ein 50 mal 30cm großes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und bei 230°C etwa 7 Minuten lang backen. Pro Blech drei 9cm breite und 48cm lange Streifen schneiden.

KARAMELISIERTER KÜRBISKERNE

Kürbiskerne	100g	Salz	2g
Zucker	100g	Olivenöl	3g
Wasser	40g		

Die Kürbiskerne im Backofen 15 Minuten lang bei 150°C rösten. Wasser und Zucker auf 118°C erhitzen, die Kerne hinzufügen und gut einrühren. Wenn der gewünschte Karamellierungsgrad erreicht ist, in einer Schüssel mit dem Olivenöl und dem Salz verrühren und auskühlen lassen.

SALBEI-GELEE

Salbei	100g	Agar-agar	1g
Petersilie	50g	Gelatine	2g
Wasser	200g	Neutrale Glasur	160g
Zucker	10g		

Salbei und Petersilie blanchieren. Auskühlen und trocknen lassen, tiefgefrieren. In tiefgefrorenem Zustand zu einem Pulver zerstoßen. Wasser auf 35°C erwärmen und Zucker sowie Agar-Agar zugeben. Diese Mischung 20 Sekunden lang kochen lassen, dann die Gelatine hinzufügen. Diese Mischung im Thermomix-Gerät mit der neutralen Glasur abrühren. Nach dem Abkühlen Salbei und Petersilie hinzufügen und bei Maximalgeschwindigkeit mixen. Durch ein Sieb passieren, mit einer mit der Oberfläche in Kontakt stehenden Kunststoffolie bedecken.

ANRICHTEN

Das Quercy-Melonen-sorbete und das Johannisbeersorbete übereinanderlegen und vorsichtig gegeneinander reiben, um einen Marmoreffekt zu erzielen. Die Melonen-Johannisbeer-Mischung in einen Spritzsack mit glatter 2cm-Tülle geben, in der Mitte der einzelnen Joconde-Biskuit-Streifen auftragen und diese einrollen. Zügig bei -35°C tiefgefrieren. Auf einem Blatt Backpapier eine dünne Schicht Baiser-Masse und die eingerollten Sorbets auftragen. In 7cm große Scheiben schneiden. Salbeigelee, gefolgt von Melonensuppe auftragen. Eine Kuchenscheibe darauf setzen. Ein Klobchen aus der Vanille-Sellerie-Ganache, ein paar Tropfen Johannisbeerkonfitüre und einige karamellierte Kürbiskerne dazugeben. Kurz vorm Servieren mit Cointreau flambieren.

Melón del Quercy

Melone aus Quercy

Origin France (Quercy)
Gamme Signature

Ganache vainilla & apio / Vanille-Sellerie-Ganache

Hoja de salvia / Salbeiblätter

Sopa de melón / Melonen-Suppe

Confitado de grosella / Johannisbeerkonfitüre

Pepita de calabaza / Kürbiskern

Meringue suizo / Schweizer Baiser

Bizcocho Joconde de avellanas / Joconde-Biskuit mit Haselnüssen

Sorbete de melón / Melonen-Sorbete

Sorbete de grosella / Johannisbeer-Sorbete

Jalea de salvia / Salbei-Gelee