



Albaricque / Aprikose

Pera / Birne



Sensación crocante de pera Williams y albaricque Bergeron

Williams-Birne und Bergeron-Aprikose als Knuspererlebnis

Gennaro Vitto
Creador Culinario, Londres
Kulinarischen Creator, London



Sensación crocante de pera Williams y albaricoque Bergeron

Williams-Birne und Bergeron-Aprikose als Knuspererlebnis

MERENGUE DE ALBARICOQUE

Puré de albaricoque PONTHER	450g
Azúcar glas	200g
Albúmina	15g
Ácido cítrico	2g

Mezcle todo en una batidora Kitchen Aid hasta conseguir una consistencia firme. Luego, con una manga de repostería, dibuje lunares medios en una plancha Silpat y hornee a 70°C durante 4 horas hasta que los merengues estén secos.

TEJAS CROCANTES DE ALBARICOQUE

Puré de albaricoque PONTHER	350g
Azúcar glas	50g
Estabilizante Super neutrose	18g
Harina de pistacho de Bronte	30g

Mezcle el puré de albaricoque PONTHER, el azúcar glas y el estabilizante Super neutrose con una batidora manual hasta conseguir una mezcla cremosa. Extienda sobre un Silpat formando un rectángulo de 2,5 cm de ancho por 10 cm de largo. Espolvoree con harina de pistacho y cocine a 100°C durante 1 hora. Luego, enrolle sobre un rodillo.

MOUSSE DE PERA

Puré de pera PONTHER	600g
Gélatina	25g
Merengue italiano	300g
Nata 35 %	200g
Ácido cítrico	2g

Prepare el merengue italiano. Bata la nata a su punto medio. Lleve el puré de pera PONTHER en un cazo a 40°C. Disuelva la gelatina previamente hidratada en agua fría y ácido cítrico con un poco de puré tibio. Luego agregue el resto del puré, integre e incorpore suavemente el puré al merengue. Añada esta compota a la nata semibatida, mezclando ligeramente.

PRESENTACIÓN

Vierta la mousse de pera en un molde cilíndrico y deje cuajar en el refrigerador. Cuando se haya solidificado, coloque la mousse en las tuiles crocantes de albaricoque y agregue arriba merengue de albaricoque.

APRIKOSEN-BAISER

PONTHER Aprikosenpüree	450g
Streuzucker	200g
Albumin	15g
Zitronensäure	2g

Alles in der Küchenmaschine zu einer festen Masse verrühren. Dann mit einem Spritzbeutel auf einer Silikon-Backmatte mittelgroße Tüpfel formen und 4 Stunden lang bei 70°C trocknen.

APRIKOSEN-KNUSPERHIPPE

PONTHER Aprikosenpüree	350g
Streuzucker	50g
Super Neutrose Stabilisator	18g
Bronte-Pistazienmehl	30g

PONTHER Aprikosenpüree, Streuzucker und Super Neutrose Stabilisator mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Auf einer Silikon-Backmatte ein Rechteck von 2,5 cm x 10 cm ausbreiten. Mit Pistazienmehl bestäuben und 1 Stunde bei 100°C backen. Anschließend eine Hippe rollen.

BIRNEN-MOUSSE

PONTHER Birnenpüree	600g
Gelatine	25g
Italienisches Baiser	300g
Sahne mit 35 % Fett	200g
Zitronensäure	2g

Italienisches Baiser herstellen. Die Sahne halb aufschlagen. Das PONTHER Birnenpüree in einem Topf auf 40°C bringen. Die zuvor in kaltes Wasser eingelegte Gelatine mit Zitronensäure und etwas von dem warmem Püree zergehen lassen. Dann den Rest des Pürees hinzufügen, gut vermengen und die Masse langsam in das Baiser gießen. Dieses Kompott dann in die halb aufgeschlagene Sahne geben und sanft unterheben.

FERTIGSTELLUNG

Die Birnen-Mousse in eine zylindrische Form gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Wenn die Mousse fest ist, wird es in die Aprikosen-Knusperhippe gegeben und oben drauf das Aprikosen-Baiser.

