



Grosella Negra / Schwarze Johannisbeere

Pera / Birne



Mont Blanc de pera Williams y grosella negra

*Mont Blanc mit Williams-Birne
und Schwarzer Johannisbeere*

Mont Blanc de pera Williams y grosella negra

Mont Blanc mit Williams-Birne und Schwarzer Johannisbeere

MOUSSE DE GROSELLA NEGRA

Puré de grosella negra PONTHIER	217g
Puré de frambuesa PONTHIER	150g
Puré de fresa PONTHIER	58g
Azúcar	87g
Glucosa	35g
Agua	26g
Claros de huevo	61g
Gelatina	22g
Nata montada	262g

Calentar los purés de fruta PONTHIER y añadir la gelatina. Preparar un merengue italiana con las claras de huevo, el azúcar, la glucosa y el agua. Dejar enfriar y añadir la nata montada. Incorporar con mucho cuidado los purés de fruta a la mezcla.

JALEA DE PERA

Puré de pera PONTHIER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de pera PONTHIER y verter sobre la gelatina ablandada.

JALEA DE ALBARICOQUE

Puré de albaricoque PONTHIER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de albaricoque PONTHIER y verter sobre la gelatina ablandada.

SABLÉ BRETÓN

Harina	480g
Levadura química	22g
Azúcar	320g
Mantequilla semisalada	400g
Yemas de huevo	144g
Sal	5g

Preparar una mantequilla pomada y añadir las yemas. Añadir la harina, la levadura química, el azúcar y la sal. Mezclar luego bajar y cocer en círculos.

MERENGUE

Claros de huevo	500g
Azúcar (parte 1)	55g
Azúcar glas (parte 1)	375g
Azúcar (parte 2)	225g
Azúcar glas (parte 2)	150g

Mezclar las claras de huevo y el azúcar. Montar, añadir el azúcar glas. Con la ayuda de una espátula blanda, añadir los 225 g de azúcar y los 150 g de azúcar glas. Con manga pastelera, formar bolas en un molde flexipan de semiesferas puesto del revés. Cocer a 90 °C durante 2 horas.

PRESENTACIÓN

En una semiesfera de flexipan de 3 cm de diámetro, colar la jalea de pera. En una semiesfera de flexipan de 5 cm de diámetro, colar la mousse de grosella negra, poner la cúpula de jalea de pera y añadir encima un disco de jalea de albaricoque. Alisar y dejar enfriar antes de sacar del molde. Pulverizar la cúpula con una mezcla de chocolate blanco y manteca de cacao y ponerlo todo sobre un sablé bretón. Pegar los trocitos de merengues alrededor de la cúpula y algunas grosellas negras frescas para decorar.

SCHWARZE-JOHANNISBEERE-MOUSSE

PONTHIER Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere	217g
PONTHIER Fruchtpüree Himbeere	150g
PONTHIER Fruchtpüree Erdbeere	58g
Zucker	87g
Glukose	35g
Wasser	26g
Eiweiß	61g
Gelatine	22g
Schlagsahne	262g

Die PONTHIER Fruchtpürees erwärmen und die Gelatine hinzugeben. Mit dem Eiweiß, dem Zucker, der Glukose und dem Wasser eine italienische Baisermasse herstellen. Abkühlen lassen und Schlagsahne hinzufügen. Die Fruchtpürees vorsichtig unter die Mischung heben.

BIRNENGELEE

PONTHIER Fruchtpüree Birne	1000g
Gelatine	14g

Das PONTHIER Fruchtpüree Birne erwärmen und auf die eingeweichte Gelatine geben.

APRIKOSENGELEE

PONTHIER Fruchtpüree Aprikose	1000g
Gelatine	14g

Das PONTHIER Fruchtpüree Aprikose erwärmen und auf die eingeweichte Gelatine geben.

BRETONISCHES SANDGEBÄCK

Mehl	480g
Backpulver	22g
Zucker	320g
Leicht gesalzene Butter	400g
Eigelb	144g
Salz	5g

Butter weich kneten und Eigelb hinzufügen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz hinzugeben. Vermischen, dann ausrollen und in Desserttringen backen.

BAISER

Eiweiß	500g
Zucker (Teil 1)	55g
Puderzucker (Teil 1)	375g
Zucker (Teil 2)	225g
Puderzucker (Teil 2)	150g

Eiweiß und Zucker mischen. Steif schlagen, Puderzucker hinzufügen. Die 225 g Zucker und 150 g Puderzucker mit dem Teigschaber unterheben. Mit dem Spritzsack auf eine umgedrehte Flexipan-Halbkugel Kugeln dressieren. 2 Std. bei 90 °C im Ofen backen.

ANRICHTEN

Das Birnengelee in eine halbkugelförmige Flexipan-Form von 3 cm Durchmesser füllen. In eine halbkugelförmige Flexipan-Form von 5 cm Durchmesser die Schwarze-Johannisbeere-Mousse geben, die Birnengelee-Halbkugel darauf setzen und eine Scheibe Aprikosengelee hinzufügen. Glatt streichen und abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen. Die Halbkugel mit einer Mischung aus weißer Schokolade und Kakaobutter besprühen und auf ein bretonisches Sandgebäck setzen. Die kleinen Baiserstücke rund um die Halbkugel kleben und einige frische Schwarze Johannisbeeren zur Dekoration hinzufügen.

