



*Brazo de gitano de melón de Quercy y turrón*  
*Roulade mit Melonen aus dem Quercy und Nougat*

Mathieu Mandard

*Campeón de Francia de postres 2004*  
*Französischer Dessert-Meister 2004*

*Cofundador de 'Les Artizans'*  
*Mitbegründer des 'Les Artizans'*



*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946

# Brazo de gitano de melón de Quercy y turrón

## Roulade mit Melonen aus dem Quercy und Nougat

### GALLETA JAPONESA

Harina	50g
Miel de acacia	20g
Mantequilla	38g
Leche (1)	32g
Yemas de huevo	42g
Huevos	65g
Leche (2)	75g
Claros de huevo	96g
Azúcar caster	46g
Almendras caramelizadas	CS

En el vaso de la batidora: poner las claras de huevo y el azúcar. Poner en el congelador. Realizar una masa «choux» con la mantequilla, la leche (1) y la miel de acacia. Una vez en ebullición, añadir la harina. Secar el aparato y retirar del fuego. Añadir la leche (2), las yemas de huevo y los huevos enteros. Incorporar las claras de huevo montadas con el azúcar. Esparcir las almendras caramelizadas sobre la galleta extendida. En el horno ventilado, cocer a 180°C durante 10 minutos.

### COMPOTA DE MELÓN

Puré de Melón de Quercy PONTHER (1)	250g
Pectina NH	12g
Azúcar	40g
Glucosa	65g
Ácido cítrico	3g
Puré de Melón de Quercy PONTHER (2)	20g

En una cacerola, calentar el puré de melón PONTHER (1) a 30°C. Añadir el azúcar y la pectina NH. Llevar todo a ebullición. Retirar del fuego y añadir la glucosa y el ácido cítrico. Mezclar y reservar en el frigorífico. Pasada una noche, suavizar la mezcla con el puré de melón PONTHER (2) mezclando todo.

### PARFAIT DE TURRÓN

Miel	60g
Glucosa	10g
Claros de huevo	50g
Nata montada	200g
Masa de nougat	80g
Almendras en láminas	20g
Pistachos	20g
Avellanas picadas tostadas	20g
Trozos de nougatine	50g

En una cacerola, cocer la miel y la glucosa a 118°C. Verter sobre las claras de huevo espumosas y montar con la varilla de la batidora hasta que se enfríe completamente para obtener un merengue italiano. Mezclar la masa de nougat con la nata montada y añadir el merengue italiano a la miel. Añadir los frutos secos picados y la nougatine triturada. Hacer pequeñas quenelles con una cuchara de café y guardarlas en el congelador.

### PRESENTACIÓN

Nube de frambuesa	CS
-------------------	----

Extender la compota de melón sobre la hoja de galleta japonesa y después enrollar todo. Reservar en el congelador. Cortar el brazo en porciones de 4 cm. Centrar una quenelle de parfait de turrón encima. Colocar algunos trozos de nube de frambuesa como decoración.

### JAPANISCHES-BISKUIT

Mehl	50g
Akazienhonig	20g
Butter	38g
Milch (1)	32g
Eigelb	42g
Eier	65g
Milch (2)	75g
Eiweiß	96g
Streuzyucker	46g
Karamellisierte Mandeln	QS

Im Mixbehälter: Die Eiweiße und den Streuzucker hineingeben. In den Tiefkühler legen. Mit der Butter, der Milch (1) und dem Akazienhonig einen Brandteig herstellen. Beim Aufkochen das Mehl hinzu geben. Die Masse antrocknen lassen und vom Herd nehmen. Die Milch (2), Eigelb und Eier dazu geben. Die mit dem Streuzucker aufgeschlagenen Eiweiße unterheben. Einige karamellisierte Mandeln auf das ausgebreitete Biskuit streuen. Bei 180°C Umluft 10 Minuten backen.

### MELONENKOMPOTT

Püree Melone aus dem Quercy PONTHER (1)	250g
Pektin NH	12g
Streuzyucker	40g
Glukose	65g
Zitronensäure	3g
Püree Melone aus dem Quercy PONTHER (2)	20g

Das Püree Melone PONTHER (1) in einem Kochtopf auf 30°C erwärmen. Den Streuzucker und das Pektin NH dazu geben. Aufkochen. Vom Herd nehmen und die Glukose und die Zitronensäure dazu geben. Mixen und in den Kühlschrank stellen. Eine Nacht lang ziehen lassen. Die Masse mit dem Püree Melone PONTHER (2) mixen, um sie aufzulockern.

### NOUGAT-PARFAIT

Honig	60g
Glukose	10g
Eiweiß	50g
Schlagsahne	200g
Nougatmasse	80g
Mandelblättchen	20g
Pistazien	20g
Geröstete, gehackte Haselnüsse	20g
Krokant	50g

Den Honig und die Glukose in einem Kochtopf auf 118°C erhitzen. Auf die aufgeschlagenen Eiweiße geben und steif schlagen, bis die Masse vollständig abgekühlt ist, um ein italienisches Baiser zu erhalten. Die Nougatpaste in den schaumig geschlagenen Rahm mischen und das italienische Baiser mit Honig einweichen. Die gehackten Nüsse und das zerstoßene Krokant dazu geben. Mit dem Kaffeelöffel Nocken formen und in den Tiefkühler stellen.

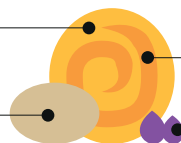
### ANRICHTEN

Himbeer-Marshmallow	QS
---------------------	----

Den Melonenkompott auf dem Blatt des Japanisches-Biskuits verteilen, dann aufrollen und im Tiefkühler ruhen lassen. In 4 cm breite Portionen schneiden. Darauf in der Mitte einen Nocken des Nougat-Parfaits anrichten. Mit einigen Himbeer-Marshmallows dekorieren.

Galleta japonesa / Japanisches-Biskuit

Parfait de turrón / Nougat-Parfait



Compota de melón / Melonenkompott

Nube de frambuesa / Himbeer-Marshmallow



Melón del Quercy  
Melone aus Quercy

Origin France (Quercy)  
Gamme Signature