



Isla flotante de fresa
Süße Schnee-Insel mit Erdbeeren

Isla flotante de fresa

Süße Schnee-Insel mit Erdbeeren

EMULSIÓN DE VAINILLA

Leche	350g
Chocolate blanco	230g
Vainas de vainilla	2
Gelatina	9g
Nata líquida	260g
Mascarpone	15g

Raspar las vainas de vainilla y ponerlas en infusión en la leche. Cuando hierva, verter la mezcla y agregarla sobre el chocolate blanco y la gelatina reblandecida. Ponerla a enfriar, luego añadir la nata líquida y el mascarpone.

MERENGUE DE FRESA

Puré de fresa PONTHER	450g
Clara de huevo deshidratada	30g
Azúcar	40g

Batir a punto de nieve todos los ingredientes con la batidora (velocidad ½). Escalfar la mezcla en moldes Flexipan semiesfera previamente untados con mantequilla y cocer 3 minutos a 90°C en el horno vapor.

SORBETE DE FRESA

Puré de fresa PONTHER	1000g
Agua	150g
Azúcar	180g
Glucosa atomizada	40g
Estabilizador (super neutrose)	5g
Dextrosa	50g
Cáscara de limón verde	1

Hervir el agua y el azúcar a 45°C. Añadir el estabilizador previamente mezclado con la glucosa atomizada y la dextrosa. Levantar el hervor y agregarlo al puré de fresa PONTHER, añadir la cáscara de limón verde. Batir.

MERENGUE

Clara de huevo	500g
Azúcar	55g
Azúcar glas	375g
Azúcar	225g
Azúcar glas	150g

Mezclar la clara de huevo y 55g de azúcar. Batir a punto de nieve, añadir 375g de azúcar glas. Con una espátula flexible, agregar los 225g de azúcar y los 150g de azúcar glas. En una fuente, hacer tiras de merengue con la boquilla n°10 y cocer a 90°C durante 2 horas.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo, poner el puré de fresa PONTHER fresco, cubrir con una capa de emulsión de vainilla. Poner una bola de sorbete de fresa, luego el merengue de fresa. Añadir de nuevo puré de fresa fresco y espolvorear pequeños trocitos de merengue.

VANILLECREME

Milch	350g
weiße Schokolade	230g
Vanilleschoten	2
Gelatine	9g
Schlagsahne (ungeschlagen)	260g
Mascarpone	15g

Die Vanilleschoten auskratzen und das Mark in die Milch geben. Sobald die Mischung kocht wird sie vom Herd genommen. Anschließend über die weiße Schokolade und die aufgeweichte Gelatine durch den Sieb gießen. Abkühlen lassen und die ungeschlagene Sahne und den Mascarpone hinzufügen.

ERDBEER-BAISER

Erdbeerpüree PONTHER	450g
getrocknetes Eiweiß	30g
Zucker	40g

Alle Zutaten in den Mixer geben (halbe Geschwindigkeit). Die Mischung anschließend bis zur Hälfte in die mit Butter bestrichenen Flexipans geben und 3 Minuten bei 90 °C im Dampfbäckofen backen.

ERDBEER-SORBET

Erdbeerpüree PONTHER	1000g
Wasser	150g
Zucker	180g
Zerstäubte Glukose	40g
Stabilisator (Superneutrose)	5g
Traubenzucker	50g
Limettenzeste	1

Wasser und Zucker auf 45 °C erhitzen. Den vorher mit der zerstäubten Glukose und der Dextrose vermischten Stabilisator hinzufügen. Köcheln lassen und über das Erdbeerpüree PONTHER gießen, die Limettenzeste hinzufügen. Vermengen.

BAISER

Eiweiß	500g
Zucker	55g
Puderezucker	375g
Zucker	225g
Puderezucker	150g

Das Eiweiß mit 55g Zucker mischen. Schlagen, anschließend 375 Puderezucker hinzufügen. Für das Rezept À la Maryse 225g Zucker und 150g Puderezucker hinzufügen. Auf einer Platte Baiserstreifen mit der Tülle Nr. 10 anordnen und bei 90 °C 2 Stunden backen.

ANRICHTEN

Das frische Erdbeerpüree PONTHER in eine tiefen Teller geben, mit einer Schicht Vanillecreme bedecken. Eine Kugel Erdbeer-Sorbet und anschließend das Erdbeer-Baiser darauf geben. Noch etwas Erdbeerpüree darüber gießen und kleine Stücke Baiser darüberstreuen.

