



Saboyana con frutos exóticos

Savarin mit exotischen Früchten

Stéphane Augé

Mejor Obrero de Francia Heladero 2007
Bester Eiskonditor in Frankreich 2007



Saboyana con frutos exóticos

Savarin mit exotischen Früchten

Para 6 postres a compartir de 1000ml o 200 pastas

HELADO DE COCO 50%

Puré de coco PONTHER	1500g	Azúcar	50g
Agua	575g	Dextrosa	165g
Nata líquida 35% mg	270g	Estabilizante para sorbete	10g
Azúcar invertido	105g		

Templar el agua, la nata líquida y el azúcar invertido a 45°C, agregar todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar debidamente. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de coco PONTHER descongelado, batir y dejar madurar 24 horas a +4°C como máximo. Batir una última vez antes de turbinar. Pasarla a un recipiente cerrado. Filmar al contacto y reservar el mix a -18°C.

SORBETE PURA PIÑA 75%

Puré de piña PONTHER	2000g	Dextrosa	160g
Agua	320g	Glucosa atomizada	50g
Azúcar	210g	Estabilizante para sorbete	10g

Templar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de piña PONTHER descongelado, batir y dejar madurar 24 horas a +4°C como máximo. Batir una última vez antes de turbinar. Pasarla a un recipiente cerrado. Filmar al contacto y reservar el mix a -18°C.

COULIS DE MANGO

Puré de mango PONTHER	500g	Dextrosa	50g
Agua	120g	Azúcar invertido	35g
Azúcar	120g	Estabilizante para sorbete	4g

Templar el agua y el azúcar invertido a 45°C, agregar los elementos secos mezclados juntos, pasteurizar a 85°C, batir. Enfriar a +4°C, añadir el puré de mango PONTHER descongelado. Madurar 24 horas a +4°C. Colar y congelar rápidamente a -20°C.

DACQUOISE DE COCO Y LIMA

Receta para 1 placa de cocción 40*60cm

Clara de huevos	225g	Almendras en polvo	85g
Azúcar	160g	Coco rallado	40g
Harina	90g	Cáscaras de limón verde	1 pieza
Azúcar glas	20g		

Batir las claras a punto de nieve y añadir progresivamente el azúcar. Agregar delicadamente la mezcla de los otros ingredientes. Echarlo con la manga pastelera, cocer a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.

GLASEADO CARAMELO Y MARACUYÁ

Puré de maracuyá PONTHER	1000g	Gelatina en polvo	20g
Azúcar	375g	Agua	100g
Jarabe de glucosa	75g		

Cocer el azúcar y el jarabe de glucosa hasta obtener un caramelo dorado. Fluidificarlo con el puré de maracuyá PONTHER templado. Cocer a 103°C y detener la cocción con la gelatina previamente rehidratada con agua. Enfriar con el film de contacto, utilizar a 25°C.

MERENGUE A LA FRANCESA DE LIMA Y COCO

Clara de huevos	250g	Cáscaras de lima	1 pieza
Azúcar	500g	Coco rallado	CS

Batir las claras con el azúcar en la batidora hasta que se disuelva completamente el azúcar. Escudillar en una placa (Bandeja) pequeños cuadrados y pequeños bastoncitos. Decorar con cáscaras de lima y coco rallado. Secar en el horno a 80°C durante 1 hora, dejarlo de lado en un lugar seco.

PASTAFLORA FRIABLE CON ALMENDRAS

Mantequilla	300g	Huevos	60g
Azúcar glas	75g	Almendras en polvo	180g
Azúcar	75g	Harina de maíz	105g
Sal	6g	Harina	225g

Mezclar los elementos en el orden citado. Extenderlo entre 2 hojas de papel guitarra de 2mm de grosor y dejar que se endurezca al frío. Cortar la base y cocer 14 minutos aproximadamente a 140°C.

MONTAJE

Moldear el sorbete de piña en las inserciones con un corazón de coulis de mango y congelar rápidamente a -20°C en el centro. Seguidamente, moldear con helado de coco, agregar el sorbete de piña y obtener con un círculo de dacquoise de coco y lima. Congelar rápidamente a -20°C en el centro antes de desmoldar. Bañar con el glaseado de caramelo y maracuyá. Colocar un círculo de pastaflora friable con almendras. Pegar pequeños cuadraditos de merengue a la francesa de lima y coco en el contorno y decorar con frutas exóticas frescas.

Für 6 Kuchen zu je 1000 ml oder 200 Kleingebäcke

KOKOSNUSSEIS 50 %

Kokosnusspüree PONTHER	1500g	Zucker	50g
Wasser	575g	Traubenzucker	165g
Schlagsahne, 35 %	270g	Sorbetstabilisator	10g
Invertzucker	105g		

Das Wasser, die Schlagsahne und den Invertzucker auf 45°C erhitzen, anschließend die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute Kokosnusspüree von PONTHER hinzugeben, umrühren und 24 Stunden bei maximal +4°C ziehen lassen. Vor dem Aufdrehen ein letztes Mal umrühren. In eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei -18°C lagern.

VOLLFRUCHTSORBET MIT 75% ANANAS

Ananaspüree PONTHER	2000g	Traubenzucker	160g
Wasser	320g	Zerstäubte Glukose	50g
Zucker	210g	Sorbetstabilisator	10g

Das Wasser auf 45°C erhitzen, die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute Ananaspüree von PONTHER hinzugeben, umrühren und 24 Stunden bei maximal +4°C ziehen lassen. Vor dem Aufdrehen ein letztes Mal umrühren. In eine Backform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei -18°C lagern.

MANGOSOSSE

Mangopüree PONTHER	500g	Traubenzucker	50g
Wasser	120g	Invertzucker	35g
Zucker	120g	Sorbetstabilisator	4g

Das Wasser und den Invertzucker auf 45°C erhitzen, anschließend die Trockenmischung hinzugeben, bei 85°C pasteurisieren und gut umrühren. Bei +4°C erkalten lassen und das aufgetaute Mangopüree von PONTHER hinzugeben. 24 Stunden bei +4°C ziehen lassen. Abkühlen lassen und schnell bei -20°C einfrieren.

KOKOSNUSS- UND LIMETTEN-DACQUOISE

Rezept für 1 Blech, 40*60 cm

Eiweiß	225g	Mandelpulver	85g
Zucker	160g	Geriebene Kokosnuss	40g
Mehl	90g	Limettenzeste	1
Puderzucker	20g		

Die Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker hinzugeben. Sorgsam die anderen Zutaten hinzufügen. In einen Spritzbeutel geben und etwa 30 Minuten bei 180°C backen.

GLASUR MIT KAREMELL UND PASSIONSFRUCHT

Passionsfrucht-Püree PONTHER	1000g	Gelatinepulver	20g
Zucker	375g	Wasser	100g
Glukosesirup	75g		

Den Zucker und den Glukosesirup aufkochen, bis Sie ein helles Karamell haben. Mit dem erwärmten Passionsfrucht-Püree von PONTHER ablöschen. Bei 103°C kochen, anschließend mit der zuvor in Wasser aufgelösten Gelatine abkühlen lassen. Erkalten lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei 25°C verwenden.

BAISER „A LA FRANÇAISE“ MIT LIMETTE UND KOKOSNUSS

Eiweiß	250g	Limettenzeste	1
Zucker	500g	Geriebene Kokosnuss nach Bedarf	QS

Die Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Auf einem Blech in kleinen Rechtecken anordnen und Stiele einstecken. Mit Limettenzeste und geriebener Kokosnuss verschönern. 1 Stunde im Ofen bei 80°C trocknen lassen, trocken lagern.

MANDEL-MÜRBEGETÄCK

Butter	300g	Eier	60g
Puderzucker	75g	Mandelpulver	180g
Zucker	75g	Maismehl	105g
Salz	6g	Mehl	225g

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge vermischen. Zwischen zwei Blättern Seidenpapier mit 2mm Dicke auftragen und erkalten lassen. Die Füße ausarbeiten und 14 Minuten lang bei etwa 140°C backen.

KOMPOSITION

Das Ananassorbet in die Form geben und einen Ring aus Mangosoße in der Mitte bilden, dann bei -20°C schnell einfrieren. Anschließend das Kokosnusseis in die Form geben, das Ananassorbet einsetzen und mit Kokosnuss- und Limetten-Dacquoise füllen. Schnell bei -20°C einfrieren und dann aus der Form nehmen. Mit Karamell- und Passionsfrucht-Glasur überziehen. Auf einem Fundament aus Mandel-Mürbegetäck anrichten. Die kleinen Rechtecke aus Baiser „à la française“ mit Limette und Kokosnuss auf den Rand kleben und mit frischen exotischen Früchten dekorieren.

