



---

## Tarta helada de pera Williams y grosella negra

*Eisgekühlte Meringe mit Williams-Birne  
und schwarzer Johannisbeere*

Stéphane Augé

*Mejor Obrero de Francia Heladero 2007  
Bester Eiskonditor in Frankreich 2007*



# Tarta helada de pera Williams y grosella negra

## Eisgekühlte Meringe mit Williams-Birne und schwarzer Johannisbeere

Para 36 postres individuales de 120 ml

### HELADO DE GROSELLA NEGRA 70%

Puré de grosella negra PONTHIER	1000g	Azúcar	15g
Agua	70g	Dextrosa	80g
Nata líquida 35% mg	130g	Estabilizante para sorbete	5g

Templar el agua y la nata líquida a 45°C, agregar todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de grosella negra PONTHIER 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 PERA 70%

Puré de pera PONTHIER	2000g	Dextrosa	80g
Agua	250g	Glucosa atomizada	80g
Azúcar	230g	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 pera PONTHIER 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.

### NATA

Nata líquida 35% mg	500g	Azúcar glas	100g
Azúcar invertido	50g	Vaina de vainilla	1/2 pieza

Mezclar la nata líquida y los azúcares, añadir la vaina de vainilla raspada y montarla con la batidora de varillas.

### GALLETA DE ALMENDRAS

Receta para 1 placa de cocción 40\*60cm

Pasta de almendra 50%	225g	Mantequilla	20g
Huevos	160g	Clara de huevos	85g
Harina	90g	Azúcar	40g

Templar la pasta de almendra, agregar uno a uno los huevos para obtener una mezcla homogénea, añadir la harina y después la mantequilla fundida. Batir las claras a punto de nieve flexible con el azúcar restante, incorporarlas delicadamente a la primera mezcla. Extender en un tejido de cocción siliconado (SILPAT) y cocer inmediatamente a 180°C durante 7 a 8 minutos. Cortar como le convenga.

### CREMA UNTUOSA DE GROSELLA NEGRA

Puré de grosella negra PONTHIER	500g	Licor de violeta	20g
Xanтана	2g		

Disolver la xantana en el puré de grosella negra PONTHIER hasta obtener la textura deseada. Perfumar con el licor de violeta. Rectificar el contenido en azúcar según el sabor que se desee.

### MERENGUE A LA FRANCESA

Clara de huevos	125g
Azúcar	250g

Batir las claras con el azúcar en la batidora hasta que se disuelva completamente el azúcar. Escudillar en una placa de rectángulos. Secar en el horno a 80°C durante 1 hora, reservar en un lugar seco.

### MONTAJE

Moldear el helado de grosella negra en las inserciones y congelar rápidamente a -20°C en el centro. Desmoldar y conservar en el congelador. Seguidamente, moldear el sorbete de pera, añadir el helado de grosella negra y obturar con un disco de galleta de almendras. Congelar rápidamente a -20°C a corazón antes de desmoldar. Rellenar con nata utilizando la espátula y cubrir con pequeños dados de merengue. Colocar en el plato sobre la crema untuosa de grosella negra. Decorar con una violeta cristalizada.

Für 36 Törtchen zu je 120 ml

### SCHWARZES JOHANNISBEEREIS 70%

Schw. Johannisbeerpüree PONTHIER	1000g	Zucker	15g
Wasser	70g	Traubenzucker	80g
Schlagsahne, 35 %	130g	Sorbetstabilisator	5g

Die Wasser und Schlagsahne auf 45°C erhitzen, anschließend die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute schwarze Johannisbeerpüree von PONTHIER 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 70% BIRNE

Birnen-Püree PONTHIER	2000g	Traubenzucker	80g
Wasser	250g	Zerstäubte Glukose	80g
Zucker	230g	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 Birnenpüree von PONTHIER 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.

### CHANTILLY-CREME

Schlagsahne, 35 %	500g	Puderrucker	100g
Invertzucker	50g	Vanilleschote	1/2

Die Schlagsahne und die Zucker vermischen, die geriebene Vanilleschote hinzugeben und mit einem Schneebesen luftig schlagen.

### MANDELGEBÄCK

Rezept für 1 Blech, 40\*60 cm

Mürbeteig mit 50 % Mandeln	225g	Butter	20g
Eier	160g	Eiweiß	85g
Mehl	90g	Zucker	40g

Den Mandel-Mürbeteig erhitzen, nacheinander die Eier hinzugeben, um eine gute Mischung zu erzielen, schließlich das Mehl und die geschmolzene Butter einrühren. Die Eiweiß mit dem verbleibenden Zucker zu Schnee schlagen und sorgsam in die erste Mischung geben. Auf ein Silikon-Backpapier geben und 180°C für 7-8 Minuten backen. Nach Belieben ausgestalten.

### SCHWARZE JOHANNISBEERSOSSE

Schwarzes Johannisbeerpüree PONTHIER	500g	Veilchenlikör	20g
Xanтана	2g		

Das Xanthan im schwarzen Johannisbeerpüree von PONTHIER auflösen, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Mit dem Veilchenlikör aromatisieren. Den Zuckergehalt nach Geschmack anpassen.

### BAISER „A LA FRANÇAISE“

Eiweiß	125g
Zucker	250g

Die Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. In rechteckige Formen geben. 1 Stunde im Ofen bei 80°C trocknen lassen, trocken lagern.

### KOMPOSITION

Das schwarze Johannisbeereis in die Formen geben und schnell bei -20°C einfrieren. Aus der Form nehmen und im Gefrierschrank lagern. Anschließend das Birnensorbet in die Form geben, das schwarze Johannisbeereis einsetzen und mit Mandelgebäck kreisförmig ausfüllen. Schnell bei -20°C einfrieren und dann aus der Form nehmen. Die Chantilly-Creme mit einem Spatel auf die Baisers auftragen. Den Teller mit der schwarzen Johannisbeersoße anrichten. Mit einem kandierten Veilchen dekorieren.

