



Piña / Ananas



Piña Victoria helada y fresca con sésamo negro
Ananas Victoria, gefroren und frisch, mit schwarzem Sesam

Stéphane Augé
Mejor Obrero de Francia Heladero 2007
Bester Eishersteller Frankreichs 2007



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Piña Victoria helada y fresca con sésamo negro

Ananas Victoria, gefroren und frisch, mit schwarzem Sesam

SORBETE DE PIÑA VICTORIA

Extracto seco total deseado: 30%, fruta deseada: 75%

Puré de piña Victoria PONTHER	1000g	Estabilizante para sorbete	3g
Glucosa atomizada	30g	Agua	110g
Dextrosa	50g	Azúcar	145g

Templar el agua a 45°C. Añadir de una vez todos los elementos secos mezclados y seguir mezclando. Pasteurizar a 85°C, mezclar. Enfriar rápidamente a +4°C. Añadir el puré de piña Victoria PONTHER y mezclar. Dejar madurar 24 horas. Mezclar y pasar a la sorbetera. Sacar el sorbete de la máquina y llenar los moldes de silicona de forma esférica. Congelar rápidamente a -35°C. Desmoldar y conservar a -20°C en un recipiente hermético.

HELADO DE SÉSAMO NEGRO

Pasta de sésamo	140g	Leche en polvo (0% de materia grasa)	40g
Leche entera	1000g	Azúcar	120g
Nata líquida (35% de materia grasa)	80g	Dextrosa	100g
Azúcar invertido	60g	Estabilizante para sorbete	8g

El día anterior, preparar la mezcla crema helada: calentar los elementos líquidos a 45°C. Añadir de una vez todos los elementos secos mezclados y seguir mezclando. Añadir después la pasta de sésamo y mezclar. Pasteurizar a 85°C y mezclar. Enfriar rápidamente a +4°C. Reservar y dejar madurar 24 horas a +4°C. Mezclar antes de batir. Sacar de la sorbetera y llenar los moldes de silicona de forma esférica. Congelar rápidamente a -35°C. Desmoldar y conservar a -20°C en un recipiente hermético.

HOJALDRE INVERSO

Mantequilla	400g	Harina gruesa	150g
-------------	------	---------------	------

Trabajar la mantequilla y la harina gruesa de manera homogénea. Untar un rectángulo de aproximadamente 1 cm de espesor y reservar durante más o menos 1 hora.

Harina gruesa	350g	Mantequilla fundida fría	100g
Agua	150g	Sal	15g
Vinagre blanco	5g		

Realizar un empaste con todos los ingredientes de la parte 2. Colocar el empaste sobre la mezcla de mantequilla y harina de la parte 1. Doblarlo con una vuelta simple, una vuelta doble y una vuelta simple, dejando madurar la masa al menos una hora entre cada vuelta. Guardar la masa en frío cubierta con papel film.

Masa hojaldrada	CS	Azúcar glas	CS
-----------------	----	-------------	----

Antes de utilizarlo, doblar la masa hojaldrada (parte 2) una última vez con una vuelta doble. Estirar el hojaldre hasta conseguir un espesor de 2mm y enrollarlo sobre él mismo. Cortar en series de 5mm de espesor y estirarlas con ayuda del azúcar glas. Cortar discos de 3 cm de diámetro. Cocinar entre dos placas, en horno ventilado a 200°C hasta que se caramelicé. Conservar en un lugar seco.

CONFITADO DE GROSELLA

Puré de grosella PONTHER	300g	Pectina NH	8g
Azúcar invertido	20g	Puré de limón amarillo PONTHER	10g
Azúcar	50g		

Calentar los purés de fruta PONTHER a +45°C con el azúcar invertido. Mezclar bien el azúcar y la pectina NH y añadirlos después a los purés de fruta. Hervir.

CONFITADO DE PIÑA VICTORIA

Puré de piña Victoria PONTHER	300g	Pectina NH	8g
Azúcar invertido	20g	Puré de limón amarillo PONTHER	10g
Azúcar	50g		

Calentar los purés de fruta PONTHER a +45°C con el azúcar invertido. Mezclar bien el azúcar y la pectina NH y añadirlos después a los purés de fruta. Hervir.

COULIS DE GROSELLA

Puré de grosella PONTHER	250g	Goma xantana	1g
--------------------------	------	--------------	----

Mezclar todo junto.

COULIS DE PIÑA VICTORIA

Puré de piña Victoria PONTHER	250g	Goma xantana	1g
-------------------------------	------	--------------	----

Mezclar todo junto y conservar en frío.

PRESENTACIÓN

Piña Victoria fresca	1	Granos de sésamo negro	CS
Lima fresca	1	Pasta de sésamo	CS
Grosellas frescas	CS		

Pelar la piña y cortar en rodajas de 5mm de espesor. Hacer círculos de 3cm con un sacabocados. Rallar la cáscara de lima con un rallador. Colocar en un plato para postre 3 bolas de sorbete de piña Victoria y 2 bolas de helado de sésamo negro. Resaltar con discos de pasta hojaldrada caramelizados. Añadir discos de confitado de piña victoria, discos de confitado de grosella, algunas grosellas frescas y círculos de piña Victoria fresca. Terminar con dos puntos de coulis de piña Victoria, grosella y pasta de sésamo. Decorar con granos de sésamo negro y ralladura de lima.

FRUCHTIGES SORBET ANANAS VICTORIA

Gewünschter trockener Extraktanteil total 30 %, gewünschter Fruchtanteil 75 %

Püree Ananas Victoria PONTHER	1000g	Stabilisator für Sorbet	3g
Atomisierte Glukose	30g	Wasser	110g
Dextrose	50g	Zucker	145g

Das Wasser auf 45°C erwärmen. Die trockenen Zutaten unter starkem Rühren hinzufügen und mixen. Bei 85°C pasteurisieren, mixen. Schnell auf +4°C abkühlen lassen. Das Fruchtpüree Ananas Victoria PONTHER hinzufügen, mixen. 24 Stunden ziehen lassen. Mixen und zentrifugieren. Aus der Zentrifuge herausnehmen und in Kugelformen aus Silikon gießen. Schnell auf -35°C einfrieren. Aus den Formen herausnehmen und bei -20°C in einer luftdichten Box lagern.

EIS AUS SCHWARZEM SESAM

Sesampaste	140g	Milchpulver (0 % Fettanteil)	40g
Vollmilch	1000g	Zucker	120g
Flüssiger Rahm (35 % Fettanteil)	80g	Dextrose	100g
Invertzucker	60g	Stabilisator für Sorbet	8g

Am Vortag die Eiscreme zusammenschichten: Die flüssigen Zutaten auf 45°C erwärmen. Alle trockenen Zutaten unter starkem Rühren hinzufügen und mixen. Dann die Sesampaste hinzufügen und mixen. Bei 85°C pasteurisieren, mixen. Schnell auf +4°C abkühlen. Zur Seite stellen und 24 Stunden bei +4°C ziehen lassen. Mixen und zentrifugieren. Aus der Zentrifuge herausnehmen und in Kugelformen aus Silikon gießen. Schnell auf -35°C einfrieren. Aus den Formen herausnehmen und bei -20°C in einer luftdichten Box lagern.

UMGEKEHRTE BLÄTTERUNG

Butter	400g	Schrotmehl	150g
--------	------	------------	------

Die Butter und das Schrotmehl ineinander verarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Ein Rechteck ca. 1 cm dick ausrollen und im Kühlschrank ungefähr 1 Stunde ruhen lassen.

Schrotmehl	350g	Geschmolzene Butter	100g
Wasser	150g	Salz	15g
Weißer Essig	5g		

Die Zutaten aus Teil 2 miteinander anrühren. Den Rührteig auf die Mischung Butter + Mehl aus Teil 1 geben. Den Teig ausrollen und einfach zusammenlegen, ausrollen und doppelt zusammenlegen und noch einmal ausrollen und einfach zusammenlegen. Dazwischen den Teig jeweils mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den mit Frischhaltefolie eingepackten Teig kühl lagern.

Blätterteig	SQ	Puderzucker	SQ
-------------	----	-------------	----

Vor der Anwendung den Blätterteig ein letztes Mal ausrollen und doppelt zusammenlegen (Teil 2). Den Teig 2 mm dick ausrollen und einrollen. In 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Puderzucker leicht ausrollen. Scheiben von 3 cm Durchmesser ausstechen. Zwischen zwei Blechen im Backofen bei 200°C Umluft backen, bis der Teig karamellisiert. Vor Feuchtigkeit geschützt lagern.

KANDIERTE ROTE JOHANNISBEEREN

Püree Rote Johannisbeere PONTHER	300g	Pektin NH	8g
Invertzucker	20g	Püree gelbe Zitrone PONTHER	10g
Zucker	50g		

Das Fruchtpüree PONTHER und den Invertzucker auf 45°C erwärmen. Den Zucker und das Pektin NH gut mischen, dann zum Fruchtpüree hinzugeben. Aufkochen.

KANDIERTE ANANAS VICTORIA

Püree Ananas Victoria PONTHER	300g	Pektin NH	8g
Invertzucker	20g	Püree gelbe Zitrone PONTHER	10g
Zucker	50g		

Das Fruchtpüree PONTHER und den Invertzucker auf 45°C erwärmen. Den Zucker und das Pektin NH gut mischen, dann zum Fruchtpüree hinzugeben. Aufkochen.

PASSIERTE ROTE JOHANNISBEEREN

Püree Rote Johannisbeere PONTHER	250g	Xanthan	1g
----------------------------------	------	---------	----

Zusammen mixen.

PASSIERTE ANANAS VICTORIA

Püree Ananas Victoria PONTHER	250g	Xanthan	1g
-------------------------------	------	---------	----

Zusammen mixen, kühlstellen.

ANRICHTEN

Frische Ananas Victoria	1	Schwarze Sesamsamen	SQ
Frische Limette	1	Sesampaste	SQ
Frische Rote Johannisbeeren	SQ		

Die Ananas schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mithilfe einer Ausstechform Kreise von 3 cm ausstechen. Die Schale einer Limette abreiben. Drei Kugeln Sorbet Ananas Victoria und zwei Kugeln schwarzes Sesameis auf einem Dessertteller anrichten. Durch drei Scheiben karamellisierten Blätterteig erhöhen. Einige Scheiben kandierte Ananas Victoria und einige Scheiben kandierte Johannisbeeren zusammen mit einigen frischen Johannisbeeren und frischen Ananasscheiben dazu legen. Zum Abschluss ein wenig der passierten Ananas Victoria, der Johannisbeeren und der Sesampaste draufträufeln. Mit schwarzen Sesamsamen und der abgeriebenen Limettenschale dekorieren.

