



*Tarta Piña Victoria, coco,
chocolate y jengibre*

Victoria-Ananas-Torte, Kokosnuss, Schokolade und Ingwer

Josep Maria Ribé Ramos
Director de la Chocolate Academy™
Leiter der Chocolate Academy™



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Tarta Piña Victoria, coco, chocolate y jengibre

Victoria-Ananas-Torte, Kokosnuss, Schokolade und Ingwer

CRUIENTE DE CACAO

Mantequilla	320g	Cacao en polvo	30g
Azúcar	400g	Sal	8g
Harina	370g		

Mezclar la harina y el cacao en polvo. En la batidora, mezclar la manteca a punto pomada, el azúcar, la sal y la mezcla de harina y chocolate hasta obtener una masa compacta. Extender entre dos hojas de papel gúitarra 1,5 a 2 mm. de espesor y congelar. Cortar palets para la pasta choux y reservar en lugar fresco (diámetro según el molde).

PASTA CHOUX DE CACAO

Leche entera	695g	Harina	320g
Azúcar	14g	Cacao en polvo	55g
Sal	8g	Huevos	800g
Mantequilla	348g		

Hervir la leche con la sal, el azúcar y la mantequilla. Cuando comience a hervir, añadir la harina y el cacao tamizados mezclando vigorosamente. Cocinar durante dos minutos y luego dejar enfriar fuera del fuego durante unos 2 minutos. Incorporar lentamente el huevo previamente batido. Con una manga pastelera dar forma a la pasta choux y colocar el crujiente de cacao en la parte superior. Congelar o cocinar directamente. Hornear entre 25/35 minutos a 180°C.

CRUMBLE DE COCO & CHOCOLATE

Mantequilla	250g	Harina	200g
Azúcar moreno	250g	Leche de coco en polvo	20g
Coco rallado	250g	Cacao en polvo	30g

Mezclar la mantequilla pomada con el resto de los ingredientes. Extender la masa (2 mm. de espesor) entre 2 hojas de papel gúitarra y congelar. Cortar círculos de 10 cm. de diámetro y colocarlos entre 2 placas para horno con 2 hojas de papel para hornear. Hornear 18 minutos a 160°. Luego retirar y reservar a temperatura ambiente.

JALEA DE PIÑA VICTORIA & JENGIBRE

Puré de piña Victoria PONTHER	400g	Pectina NH	12g
Jengibre natural licuado	25g	Gelatina	8g
Sacarosa	150g	Puré de limón PONTHER	25g
Azúcar Trehalosa	100g	Piña fresca en dados	400g

Mezclar el azúcar Trehalosa, la sacarosa y la pectina NH. Calentar el puré de piña PONTHER y el puré de limón PONTHER. Agregar la mezcla de azúcares/pectina. Llevar a hervir revolviendo y agregar la piña fresca en cubos y la gelatina. Dejar solidificar y luego rellenar los choux.

MOUSSE DE COCO & CHOCOLATE

Puré de coco PONTHER	350g	Glucosa atomizada	60g
Cobertura de chocolate negro 70%	300g	Merengue italiano	200g
Azúcar	60g	Nata semi-montada (35% m.g)	300g

Dejar fundir el chocolate cobertura y mezclar con el puré de coco PONTHER. Pasar por el robot de cocina Thermomix hasta 45°C para obtener una ganache. Agregar el merengue, luego la nata semi montada hasta obtener una pasta homogénea. Disponer la mousse en discos de 9,5 cm y 0,8 cm de espesor y congelar.

GLASEADO DE COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO

Agua	500g	Leche condensada	400g
Azúcar	400g	Gelatina	47g
Jarabe de glucosa	600g	Cobertura de chocolate negro 65%	500g

Llevar a ebullición el agua, el azúcar, el jarabe de glucosa y la leche condensada. Añadir la gelatina previamente hidratada y mezclar bien. Incorporar poco a poco el chocolate cobertura oscuro hasta emulsionar. Pasar por el robot de cocina Thermomix y dejar en reposo durante 12 horas antes de utilizar. Para glasear la mousse de coco y chocolate congelada, llevar a 25/30°C.

PRESENTACIÓN

Desmoldar la mousse de coco y chocolate congelada y aplicar el glaseado de chocolate negro. Colocar la mousse congelada sobre el crumble de coco y chocolate. Rellenar la pasta choux de cacao con la jalea de piña Victoria y jengibre. Colocar pasta choux rellena y el crujiente de cacao sobre la mousse de coco y chocolate. Decorar con un poco de gelatina de piña al jengibre, hojas de hinojo y hojas de oro.

KAKAO-KNUSPERGEBÄCK

Butter	320g	Kakaopulver	30g
Zucker	400g	Salz	8g
Mehl	370g		

Mehl und Kakaopulver vermischen. Mit dem Mixer die weiche Butter, den Zucker, das Salz und das mit dem Kakaopulver vermischte Mehl einrühren, bis ein fester Teig entsteht. Zwischen zwei Schokoladefolien zu einer Dicke von 1,5/2 mm ausrollen und einfrieren. Entsprechend der Größe (Durchmesser) der gewünschten Form Scheiben für den Brandteig ausstechen und kühl stellen.

KAKAO-BRANDTEIG

Vollmilch	695g	Mehl	320g
Zucker	14g	Kakaopulver	55g
Salz	8g	Eier	800g
Butter	348g		

Die gesalzene Milch mit dem Zucker und der Butter aufkochen. Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, Mehl und Kakaopulver einsieben und dabei kräftig rühren. Etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren „abbrennen“, danach vom Herd nehmen und einige Minuten auskühlen lassen. Die zuvor geschlagenen Eier langsam und gründlich in den Teig einarbeiten. Brandteig mit dem Spritzbeutel portionieren und ein Kakao-Knuspergebäck darauf legen. Einfrieren oder sofort backen (25/35 Minuten bei 180°C).

KOKOS-SCHOKO-STREUSELKUCHEN

Butter	250g	Mehl	200g
Rohrzucker	250g	Kokosmilchpulver	20g
Kokosraspeln	250g	Kakaopulver	30g

Die gesalzene Butter mit den restlichen Zutaten vermengen. Zwischen zwei Schokoladefolien auf eine Dicke von 2mm ausrollen und einfrieren. Kreise mit einem Durchmesser von 10cm ausstechen und diese, oben und unten durch Backpapier geschützt und mit einem zweiten Backblech beschwert, für 18 Minuten bei 160°C backen. Bei Raumtemperatur aufbewahren.

VICTORIA-ANANAS -GELEE MIT INGWER

Victoria-Ananaspüree von PONTHER	400g	Pektinmischung Pectine NH	12g
Natürlicher Ingwer, flüssig	25g	Gelatine	8g
Saccharose	150g	Zitronenpüree von PONTHER	25g
Trehalose-Zucker	100g	Frische, gewürfelte Ananas	400g

Die Saccharose, den Trehalose-Zucker und die Pektinmischung Pectine NH vermengen. Das Ananaspüree von PONTHER erhitzen und das Zitronenpüree von PONTHER hinzufügen. Die Zucker-Pektinmischung dazugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen, die frische, gewürfelte Ananas und die Gelatine hinzufügen. Gelieren und auskühlen lassen, danach das Brandteig-Gebäck damit füllen.

KOKOS-SCHOKO-MOUSSE

Kokosnusspüree von PONTHER	350g	Glukosepulver	60g
Dunkle Kuvertüre mit 70% Kakaanteil	300g	Italienisches Baiser	200g
Zucker	60g	Halbfest geschlagene Schlagsahne (35% Fett)	300g

Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Kokosnusspüree von PONTHER vermengen. Im Thermomix-Gerät auf 45°C erhitzen, um eine Ganache zu erhalten. Das italienische Baiser und die halbfeste Schlagsahne hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Mousse zu Scheiben mit 9,5cm Durchmesser und 0,8cm Höhe formen und einfrieren.

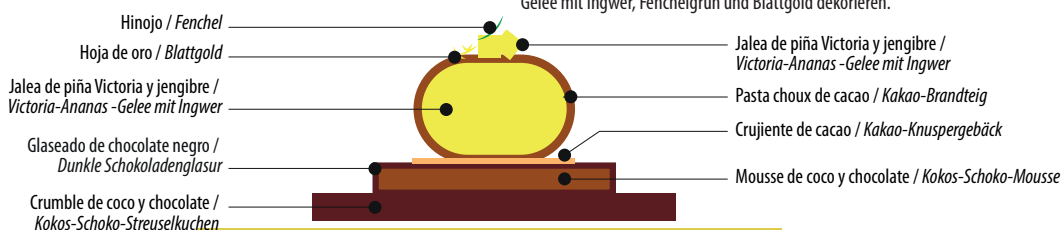
GLASUR AUS DUNKLER KUVERTÜRE

Wasser	500g	Kondensmilch	400g
Zucker	400g	Gelatine	47g
Glukosesirup	600g	Dunkle Kuvertüre mit 65% Kakaanteil	500g

Das Wasser mit dem Zucker, dem Glukosesirup und der Kondensmilch aufkochen. Die zuvor aufgeweichte Gelatine hinzufügen und gut einrühren. Nach und nach die dunkle Kuvertüre zugeben, bis eine glatte Emulsion entsteht. Im Thermomix-Gerät durchrühren und vor Verwendung 12 Stunden lang ruhen lassen. Bei einer Temperatur von 25/30°C zum Glasieren der tiefgefrorenen Kokos-Schoko-Mousse verwenden.

ANRICHTEN

Die tiefgefrorene Kokos-Schoko-Mousse aus der Form nehmen und mit der dunklen Kuvertüre glasieren. Die glasierte Mousse auf dem Kokos-Schoko-Streuselkuchen platzieren. Den Kakao-Brandteig von unten mit dem Victoria-Ananas-Gelee mit Ingwer füllen. Den gefüllten Brandteig und das Kakao-Knuspergebäck auf die Kokos-Schoko-Mousse legen und mit ein wenig Victoria-Ananas-Gelee mit Ingwer, Fenchelgrün und Blattgold dekorieren.



Piña Victoria 100%
Ananas Victoria

Origin
France (Réunion Island)
Gamme Signature