



Sopa helada de melocotón blanco,
sorbete acidulado de yuzu

Geeiste Pfirsichsuppe, säuerliches Yuzusorbet

Sopa helada de melocotón blanco, sorbete acidulado de yuzu

Geeiste Pfirsichsuppe, säuerliches Yuzusorbet

SOPA HELADA DE MELOCOTÓN BLANCO

Puré de melocotón blanco PONTHER	1000g
Puré de lima PONTHER	20g

Poner todos los ingredientes en una batidora de vaso y triturar bien.

SORBETE DE YUZU

Puré de yuzu PONTHER	300g
Puré de limón PONTHER	75g
Agua	250g
Azúcar en polvo	250g
Glucosa atomizada	27g
Estabilizador	4.5g
Leche	250g

Hacer un jarabe con el azúcar y el agua. Añadir la glucosa atomizada y el estabilizador a 50 °C. Llevar a ebullición y verter sobre los purés de fruta PONTHER. Mezclar y añadir la leche cuando la mezcla se haya enfriado. Turbinar y verter en un molde de semiesfera.

PANNA COTTA DE VAINILLA

Leche	315g
Nata líquida	340g
Mascarpone	60g
Gelatina	9g
Chocolate blanco	250g
Vainas de vainilla de Tahití	5

Hervir la leche y la vainilla. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. En frío, añadir la nata líquida y el mascarpone.

MERENGUE

Claras de huevo	500g
Azúcar en polvo (parte 1)	55g
Azúcar glas (parte 1)	375g
Azúcar en polvo (parte 2)	225g
Azúcar glas (parte 2)	150g

Mezclar las claras de huevo y el azúcar. Montar, añadir el azúcar glas. Con la ayuda de una espátula blanda, añadir los 225 g de azúcar y los 150 g de azúcar glas. Con manga pastelera, formar bolas en un molde flexipan de semiesferas puesto del revés. Cocer a 90 °C durante 2 horas.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo, poner un rosetón de panna cotta, algunos merengues y finas láminas de fresas frescas. Poner una quenelle de sorbete de yuzu encima y verter la sopa helada de melocotón blanco.

GEEISTE PFIRSICHSUPPE

PONTHER Fruchtpüree weißer Pfirsich	1000g
PONTHER Fruchtpüree Limette	20g

Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut mixen.

YUZU SORBET

PONTHER Fruchtpüree Yuzu	300g
PONTHER Fruchtpüree Zitrone	75g
Wasser	250g
Puderzucker	250g
Trockenglukose	27g
Stabilisator	4.5g
Milch	250g

Mit Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. Trockenglukose und Stabilisator bei 50 °C hinzufügen. Zum Kochen bringen und auf die Fruchtpürees von PONTHER gießen. Mixen und nachdem die Mischung abgekühlt ist, die Milch hinzufügen. In der Eismaschine fertigstellen und in eine halbkugelförmige Form geben.

PANNA COTTA MIT VANILLE

Milch	315g
Flüssige Sahne	340g
Mascarpone	60g
Gelatine	9g
Weißer Schokolade	250g
Vanilleschoten aus Tahiti	5

Milch mit Vanille zum Kochen bringen. Auf die weiße Schokolade und die eingeweichte Gelatine geben. Nach dem Abkühlen flüssige Sahne und Mascarpone hinzufügen.

BAISER

Eiweiß	500g
Zucker (Teil 1)	55g
Puderzucker (Teil 1)	375g
Zucker (Teil 2)	225g
Puderzucker (Teil 2)	150g

Eiweiß und Zucker mischen. Steif schlagen, Puderzucker hinzufügen. Die 225 g Zucker und 150 g Puderzucker mit dem Teigschaber unterheben. Mit dem Spritzsack auf eine umgedrehte Flexipan-Halbkugel Kugeln dressieren. 2 Std. bei 90 °C im Ofen backen.

ANRICHTEN

In einem tiefen Teller etwas Panna Cotta als Rosette anrichten, einige Meringen und feine Scheiben frischer Erdbeeren hinzugeben. Eine Nocke Yuzusorbet darauf setzen und die geeiste Pfirsichsuppe hinzugeießen.

