



Melba al melocotón blanco

Weißer Pfirsich Melba

Stéphane Augé
Mejor Obrero de Francia Heladero 2007
Bester Eiskonditor in Frankreich 2007



Melba al melocotón blanco

Weißer Pfirsich Melba

Para 6 postres a partir de 1000ml (de 6 a 8 porciones) o 60 porciones individuales de 100ml

SORBETE PURO MELOCOTÓN BLANCO 65%

Puré de melocotón blanco PONTHER 2000g	Dextrosa	110g
Agua	Glucosa atomizada	60g
Azúcar	Estabilizante para sorbete	12g

Templar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasterizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de melocotón blanco 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.

HELADO DE GROSELLA 30%

Puré de grosella PONTHER 1000g	Azúcar	165g
Leche entera	Glucosa atomizada	100g
Nata líquida 35% mg	Dextrosa	150g
Leche en polvo 0% mg	Estabilizante helado	15g

Templar la leche entera, la nata líquida a 45°C, agregar todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar debidamente. Pasterizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de grosella 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 FRAMBUESA 60%

Puré de frambuesa PONTHER 1000g	Dextrosa	45g
Agua	Glucosa atomizada	45g
Azúcar	Estabilizante para sorbete	6g

Templar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados juntos, batir para homogeneizar. Pasterizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de frambuesa 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.

CHOCOLATE ATERCIOPELADO ROJO / BLANCO

Baño de chocolate blanco 1000g	Colorante liposoluble blanco	CS
Manteca de cacao 300g	Colorante liposoluble rojo	CS

Derretir el baño de chocolate blanco y la manteca de cacao, mezclar de manera homogénea, colorear lo que fuera necesario con el colorante liposoluble o la manteca de cacao coloreada. Filtrar antes de llenar el depósito de la pistola. Utilizar a 50°C en el postre helado para que el resultado aterciopelado sea óptimo.

GLASEADO NEUTRO ROJO

Azúcar (1) 50g	Azúcar (2) 450g
Pectina NH 12g	Jarabe de glucosa 150g
Agua 300g	Colorante rojo hidrosoluble CS

Mezclar el azúcar (1) y la pectina NH, añadir el agua y llevarlo a ebullición. Añadir poco a poco el azúcar (2) manteniendo al mismo tiempo la ebullición. Al final, agregar el jarabe de glucosa y cocer a 103°C. Parar la cocción, colorear a su gusto, utilizar a 25°C.

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 melocotón blanco en las inserciones para los postres y congelar rápidamente a -20°C a corazón. Desmoldar y pulverizar con el chocolate aterciopelado rojo, conservar en el congelador. Moldear las bolas de sorbete a la frambuesa y congelar rápidamente a -20°C. Desmoldar y bañar con el glaseado neutro rojo, dejar escurrir en la parrilla. Seguidamente, moldear con helado de grosella, agregar el sorbete de melocotón blanco bañado de chocolate aterciopelado rojo. Congelar rápidamente a -20°C en el centro antes de desmoldar. Pulverizar con el chocolate aterciopelado blanco, agregar 7 bolitas de sorbete a la frambuesa bañadas de glaseado neutro rojo. Colocar el postre sobre una base de pastaflora friable de almendras.

Für 6 Desserts zu jeweils 1000 ml (6 bis 8 Portionen) oder 60 Einzelportionen zu je 100 ml

VOLLFRUCHTSORBET MIT 65% WEISSEM PFIRSICH

Weißes Pfirsichpüree PONTHER 2000g	Das Traubenzucker	110g
Wasser	Zerstäubte Glukose	60g
Zucker	Sorbetstabilisator	12g

Wasser auf 45°C erhitzen, die Trockenmischung hinzugeben und gut umrühren. Bei 85°C pasteurisieren, erneut durchmischen. Die Mischung schnell erkalten lassen, das aufgetaute weiße Pfirsichpüree 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.

ROTES JOHANNISBEER-SOFTEIS 30 %

PONTHER-Johannisbeerpüree 1000g	Zerstäubte Glukose	100g
Vollmilch 940g	Traubenzucker	150g
Schlagsahne, 35 % 340g	Stabilisator und Emulgator für Eis und Softeis	15g
Milchpulver, 0 % 175g		
Zucker 165g		

Die Vollmilch und die 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 Johannisbeerpüree 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 60% HIMBEEREN

Himbeer-Püree PONTHER 1000g	Traubenzucker	45g
Wasser 240g	Zerstäubte Glukose	45g
Zucker 160g	Sorbetstabilisator	6g

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 Himbeerpüree 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.

SAMTSCHOKOLADE ROT-WEISS

Weißer Schokoladenkuvertüre 1000g	Fettlöslicher Farbstoff Weiß	QS
Kakaobutter 300g	Fettlöslicher Farbstoff Rot	QS

Die weiße Schokoladenkuvertüre und die Kakaobutter einschmelzen und zu einer Masse verrühren, anschließend nach Bedarf mit den fettlöslichen Farbstoffen oder gefärbter Kakaobutter einfärben. Vor dem Einfüllen in das Spritzenreservoir filtern. Für ein optimales, samtiges Ergebnis bei 50°C auf die Desserts auftragen.

ROTE GLASUR

Zucker (1) 50g	Zucker (2) 450g
Pektin NH 12g	Glukosesirup 150g
Wasser 300g	Wasserlöslicher Farbstoff Rot QS

Den Zucker und das Pektin NH vermischen, das Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Den Zucker hinzugeben, dabei weiterhin kochen lassen. Anschließend den Glukosesirup hinzugeben und bei 103°C kochen lassen. Danach vom Herd nehmen, nach Belieben einfärben und bei 25°C verwenden.

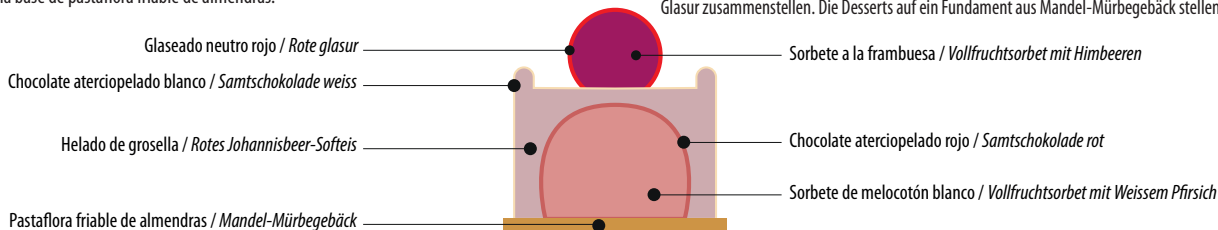
MANDEL-MÜRBEGETÄCK

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 weiße Pfirsichsorbet in die Dessertformen geben und bei -20°C schnell einfrieren. Aus der Form nehmen und mit der roten Samtschokolade bestreuen, anschließend im Gefrierschrank lagern. Die Himbeersorbetkugeln formen und schnell bei -20°C einfrieren. Aus der Form nehmen und mit der roten Glasur überziehen, dann auf dem Rost abtropfen lassen. Anschließend die Johannisbeer-Softeis formen und das mit roter Samtschokolade überzogene weiße Pfirsichsorbet einsetzen. Schnell bei -20°C einfrieren und dann aus der Form nehmen. Mit der weißen Samtschokolade bestäuben, 7 Himbeersorbetkugeln mit roter Glasur zusammenstellen. Die Desserts auf ein Fundament aus Mandel-Mürbegetäck stellen.



Melocotón Blanco
Weißer Pfirsich

Origin France
(Rhône Valley)



Grosella
Rote Johannisbeere

Origin Poland



Frambuesa
Himbeere

Variety Willamette
Origin Serbia