



Merengue de melocotón blanco

Baiser mit weißem Pfirsich

Merengue de melocotón blanco

Baiser mit weißem Pfirsich

MERENGUE

Claras de huevo	500g
Azúcar (parte 1)	55g
Azúcar glas (parte 1)	375g
Azúcar (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.

JALEA DE MELOCOTÓN BLANCO

Puré de melocotón blanco PONTHER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de melocotón blanco PONTHER y verter sobre la gelatina ablandada.

CONFITURA DE FRESA

Puré de fresa PONTHER	250g
Puré de frambuesa PONTHER	50g
Azúcar invertido	20g
Azúcar	50g
Pectina NH	8g
Zumo de limón	10g

Calentar a 45 °C los purés de fruta PONTHER con el zumo de limón y el azúcar invertido. Mezclar bien el azúcar y la pectina, y añadirlos a los purés de fruta. Hervir.

CREMA DE VAINILLA

Leche	150g
Crema	150g
Mascarpone	50g
Gelatina	4,5g
Chocolate blanco	125g
Vainas de vainilla	1,5g

Hervir la leche y la vainilla. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. En frío, añadir la crema y el mascarpone, triturar. Al día siguiente, montar con la batidora.

PRESENTACIÓN

Colar la jalea de melocotón blanco en una semiesfera de flexipan de 5 cm de diámetro, llenar hasta tres cuartos y completar con confitura de fresa. Poner en el congelador y desmoldar. Pulverizar la parte superior con una mezcla de chocolate blanco y manteca de cacao. Rellenar el merengue con crema de vainilla y poner la cúpula de jalea melocotón blanco-fresa, decorar con una rodaja de fresa. Opcional: recubrir el merengue con peladillas trituradas antes de la cocción, de frutos secos caramelizados o de frutas deshidratadas (fresas crujientes, frambuesas crujientes).

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.

GELEE MIT WEISSEM PFIRSICH

PONTHER Fruchtpüree weißer Pfirsich	1000g
Gelatine	14g

Das PONTHER Fruchtpüree weißer Pfirsich erwärmen und auf die eingeweichte Gelatine geben.

ERDBEERCONFIT

PONTHER Fruchtpüree Erdbeere	250g
PONTHER Fruchtpüree Himbeere	50g
Invertzucker	20g
Zucker	50g
Pektin NH	8g
Zitronensaft	10g

Die PONTHER Fruchtpürees mit dem Zitronensaft und dem Invertzucker auf 45 °C erwärmen. Zucker und Pektin gut mischen und zu den Fruchtpürees hinzugeben. Zum Kochen bringen.

VANILLECREME

Milch	150g
Sahne	150g
Mascarpone	50g
Gelatine	4,5g
Weißer Schokolade	125g
Vanilleschote	1,5g

Milch mit Vanille zum Kochen bringen. Auf die weiße Schokolade und die eingeweichte Gelatine geben. Nach dem Abkühlen die Sahne und den Mascarpone hinzugeben, mixen. Am folgenden Tag mit dem Rührgerät aufschlagen.

ANRICHTEN

Eine halbkugelförmige Flexipan-Form von 5 cm Durchmesser zu 3/4 mit dem Gelee aus weißen Pfirsichen befüllen, mit dem Erdbeerconfit ergänzen. Einfrieren und dann aus der Form nehmen. Die Halbkugel mit einer Mischung aus weißer Schokolade und Kakaobutter besprühen. Die Baisers mit Vanillecreme garnieren und die Halbkugel aus Pfirsich-Erdbeergelee darauf setzen, mit einer Erdbeerscheibe verzieren. Option: Vor dem Backen auf die Baisers zerstoßene Dragees, karamellisierte Nüsse oder getrocknete Früchte (Erdbeer-Crispies, Himbeer-Crispies) geben.

