



*Postre emplattado frambuesa
herbaluisa*

Himbeer-Verbene-Dessertteller

Etienne LEROY

*Campeón del Mundo en Repostería 2017
Konditor-Weltmeister 2017*



PONTHIER
une histoire de fruit

Postre emplatado frambuesa hierbaluisa

Himbeer-Verbene-Dessertteller

PARA 6 RACIONES

HOJALDRE INVERTIDO

1. Masa 1		2. Masa 2	
Mantequilla	375g	Harina T55	300g
Harina T55	125g	Mantequilla derretida	50g
		Agua	150g
		Sal	10g

Mezclar la mantequilla y la harina. Formar un bloque cuadrado. Reservar.

Mezclar despacio y sin amasar la harina, la mantequilla fundida, la sal y el agua. Formar un bloque cuadrado ligeramente más pequeño que la masa 1. Reservar en el frigorífico. Añadir mantequilla y darle 6 vueltas de plegado simples.

ARLETTES DE HOJALDRE

Mantequilla avellana	QS	Azúcar glas	QS
Azúcar extrafino	QS		

Extender la masa de hojaldre en una plancha de 1,2 mm. Con un pincel, untar mantequilla avellana fría y espolvorear con azúcar extrafino. Formar un rollo bien apretado. Reservar. Cortar en rodajas y aplanarlas, espolvoreando con azúcar glas muy fino. Hornear 13 minutos a 180 °C entre 2 placas. Tras sacar la masa del horno, cortar discos de 9 cm de diámetro. Para realizar las hojillas, cortar en rodajas y aplanarlas, espolvoreando con azúcar glas muy fino. Congelar. Con un escalpelo, recortar las nervaduras para formar las hojas. Hornear 13 minutos a 180 °C.

SORBETE DE FRAMBUESA

Puré de grosella negra Noir de Bourgogne PONTHER	50g	Estabilizante Sorbium INGREDIUM	2g
Puré de frambuesa Francia PONTHER	310g	Azúcar extrafino	107g
Jarabe de glucosa deshidratado INGREDIUM	57g	Agua	180g

Llevar el agua a punto de ebullición y añadir los ingredientes en polvo. Dejar macerar 24 horas y añadir el puré de frambuesa Francia PONTHER. Mezclar, verter en un bol Pacojet y congelar. Pacotizar antes de servir.

PASTA DE BRIOCHE

Harina T45	500g	Huevos enteros	250g
Sal	10g	Leche entera	25g
Azúcar extrafino	60g	Mantequilla	200g
Levadura fresca	20g		

Con una batidora provista de gancho de mezclar la harina T45, la sal, el azúcar extrafino, la levadura fresca, los huevos enteros y la leche. Amasar durante 5 minutos en velocidad 1. Cuando la masa se empiece a despegar de las paredes, incorporar la mantequilla fría. Amasar de nuevo durante 10 minutos en velocidad 2, hasta que la pasta adquiera una textura lisa y se despegue de las paredes del bol. Dejar que fermente 30 minutos y darle una vuelta a la masa. Dejar descansar toda la noche a 2 °C. Al día siguiente, pesar 40 g por plato. Bolear en dos etapas, con 15 minutos de intervalo. Extender con el rodillo y disponer sobre un tapete de hornear, en círculos de 7 cm previamente untados con mantequilla. Dejar que suba a 25 °C durante 2 horas. Cubrir con un tapete de hornear y una rejilla. Hornear a 160 °C durante 20 minutos. Dejar que se enfríe sobre la rejilla y hacer rebanadas de brioche de 2 cm de grosor.

PONCHE DE HUEVO A LA HIERBALUISA

Leche entera	200g	Vaina de vainilla	1/4
Hierbaluisa fresca	35g	Ralladura de limón PONTHER	2g
Azúcar	5g	Yemas de huevo	40g

Calentar la leche entera e infusionar la ralladura de limón, la vainilla y las hojas de hierbaluisa fresca durante 20 min. Pasar por el chino. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar extrafino. Hervir la leche entera y verterla sobre las yemas de huevo blanqueadas con el azúcar. Enfrir a 4 °C.

PURÉ DE FRAMBUESAS EN COMPOTA

Puré de frambuesa Francia PONTHER	120g	Masa de gelatina con gelatina F (pescado) INGREDIUM	16g
Frambuesas trituradas IQF PONTHER	59g	Puré de limón PONTHER	3g
Azúcar invertido	36g	Aguardiente de frambuesa	6g
Azúcar extrafino	12g		
Pectina NHX INGREDIUM	4g		

Calentar en una cacerola el puré de frambuesa Francia PONTHER con las frambuesas trituradas IQF PONTHER y el azúcar invertido. Añadir el azúcar extrafino y la pectina NH. Calentar hasta que hierva 1 minuto. Añadir la masa de gelatina, el puré de limón PONTHER y el aguardiente de frambuesa. Verter 25 g con el embudo dosificador en un molde de silicona para pastas de 6 cm de diámetro. Congelar. Desmoldar y conservar a 4 °C para el emplatado. Reservar 15 g de puré de frambuesas en compota para el emplatado.

ZUMO DE FRAMBUESA

Frambuesa IQF PONTHER	1000g
-----------------------	-------

Colocar en un bol semiesférico las frambuesas IQF PONTHER y cerrarlo herméticamente con plástico de cocina. Cocinar en el microondas o al baño maría para extraer el zumo de las frambuesas. Filtrar por gravedad, para obtener un zumo translúcido.

ZUMO DE FRAMBUESA AROMATIZADO CON HIERBALUISA

Zumo de frambuesa	200g	Hierbaluisa fresca	30g
-------------------	------	--------------------	-----

Infusionar la hierbaluisa en el zumo de frambuesa. Filtrar.

MONTAJE Y ACABADO

Puré de frambuesas en compota	90g	Flores secas de verbena blanca PCB CREATION	QS
Frambuesas frescas	QS		

Mojar los discos de brioche en el ponche de huevo a la hierbaluisa. Brasear con mantequilla en una sartén caliente. Colocar el brioche en el fondo de un plato hondo y cubrirlo con una capa generosa de ponche de huevo. Aplastar algunas frambuesas frescas y ligar con 15 g de puré de frambuesas en compota. Disponerlas al lado del brioche, en el fondo del plato. Colocar sobre el brioche una arlette. Colocar el disco de puré de frambuesa. Formar una quenafa gruesa de sorbete de frambuesa y pinchar una hojilla de arlette. Decorar con flores secas de verbena blanca PCB CREATION Servir con el zumo de frambuesa aromatizado con hierbaluisa en una salsa.

FÜR 6 TELLER

FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG (INVERSÉ)

1. Teig/Détrempe Nr. 1		2. Teig/Détrempe Nr. 2	
Butter	375g	Mehl T55	300g
Mehl T55	125g	Geschmolzene Butter	50g
		Wasser	150g
		Salz	10g

Butter und Mehl miteinander vermengen. Zu einem Quadrat ausrollen. Beiseite stellen.

Das Mehl, die geschmolzene Butter, das Salz und das Wasser schrittweise miteinander vermengen, ohne zu kneten. Zu einem Quadrat ausrollen, das etwas kleiner ist als beim Teig Nr. 1. Kaltstellen. Den Teig buttern und 6 Tours simples falten.

ARLETTES

Nussbutter	EL	Puderzucker	EL
Grießzucker	EL		

Den Blätterteig 1,2 mm fein ausrollen. Die kalte Nussbutter mit dem Pinsel verteilen und mit Grießzucker bestäuben. Möglichst fest einrollen. Beiseite stellen. In Stücke schneiden und möglichst fein mit Puderzucker bestreuen. 13 Minuten bei 180 °C zwischen zwei Backblechen garen. Aus dem Backofen nehmen und in 9 cm große Scheiben schneiden. Zur Gestaltung der Blätter in Stücke schneiden und möglichst fein mit Puderzucker bestreuen. Tiefkühlen. Mit einem Skalpell Blätter ausschneiden und die Blattadern einritzen. 13 Minuten bei 180 °C garen.

HIMBEERSORBET

Püree aus schwarzer Johannisbeere aus Burgund von PONTHER	50g	Sorbet-Stabilisator INGREDIUM	2g
Püree aus französischer Himbeere von PONTHER	310g	Grießzucker	107g
Dehydrierter Glucosesirup INGREDIUM	57g	Wasser	180g

Wasser zum Sieden bringen und die Pulver hinzugeben. 24 Stunden ziehen lassen und das Püree aus französischer Himbeere von PONTHER hinzugeben. Verrühren, in den Pacojet-Behälter gießen und in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren pacossieren.

BRIOCHETEIG

Mehl T45	500g	Ganze Eier	250g
Salz	10g	Vollmilch	25g
Grießzucker	60g	Butter	200g
Frische Hefe	20g		

Das Mehl T45, das Salz, den Grießzucker, die frische Hefe, die ganzen Eier und die Vollmilch mit den Knethaken miteinander vermengen. 5 Minuten auf der ersten Stufe kneten. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, die kalte Butter hinzugeben. 10 Minuten auf der 2. Stufe weiterkneten, bis sich der Teig von den Wänden der Schüssel löst und einheitlich glatt ist. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen und noch einmal kurz durchkneten. Eine Nacht bei 2 °C kaltstellen. Am nächsten Tag 40 g je Teller abwiegen. In zwei Schritten mit 15 Minuten Pause zu Kugeln formen. Ausrollen und auf einer Backmatte auf 7 cm großen, gebutterten Kreisen auslegen. 2 Stunden bei 25 °C gehen lassen. Mit einer Backmatte und einem Rost abdecken. 20 Minuten bei 160 °C backen. Auf dem Rost abkühlen lassen und in 2 cm dicke Brioche-Scheiben schneiden.

VERBENEN-EGGNOG

Vollmilch	200g	Vanilleschote	¼ Stück
Frische Verben	35g	PONTHER Zitronenzesten	2g
Zucker	50g	Eigelbe	40g

Die Vollmilch mit den Zitronenzesten, der Vanille und den frischen Verbeneblättern erhitzen und 20 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb geben. Die Eigelbe mit dem Grießzucker schaumig schlagen. Die Vollmilch zum Kochen bringen und über die mit dem Zucker schaumig geschlagenen Eigelbe gießen. Auf 4 °C abkühlen lassen.

HIMBEERKOPF

PONTHER Französische Himbeerpüree	120g	Gelatinemasse aus Gelatine F (Fischgelatine) INGREDIUM	16g
Stückchen aus Himbeeren IQF von PONTHER	59g	Zitronenpüree 100 % von PONTHER	3g
Invertzucker	36g	Himbeergeist	6g
Grießzucker	12g		
Pektin NHX INGREDIUM	4g		

Das Püree aus französischer Himbeere von PONTHER mit den Himbeerstückchen IQF von PONTHER und dem Invertzucker in einem Topf erhitzen. Den Grießzucker und das Pektin NH hinzugeben. Erhitzen und 1 Minute lang kochen. Die Gelatinemasse, das Zitronenpüree von PONTHER und den Himbeergeist hinzugeben. 25 g mit dem Fülltrichter mit Füllspitze in eine 6 cm große Palet-Silikonform gießen. In den Gefrierschrank stellen. Aus der Form nehmen und zum späteren Anrichten bei 4 °C kaltstellen. 15 g Kompott zum späteren Anrichten in einer Dose aufbewahren.

HIMBEERSAFT

Himbeere IQF von PONTHER	1000g
--------------------------	-------

Die Himbeeren IQF von PONTHER in eine Edelstahlschüssel geben und mit Folie hermetisch abdecken. In der Mikrowelle oder im Wasserbad erhitzen, um den Himbeersaft zu gewinnen. Filtern ohne zu zerstampfen, um einen klaren Saft zu erhalten.

HIMBEERSAFT MIT VERBENENAROMA

Himbeersaft	200g	Frische Verbene	30g
-------------	------	-----------------	-----

Die Verbene im Himbeersaft ziehen lassen. Filtern.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Himbeerkompott	90g	Getrocknete, weiße Verbeneblüten	EL
Frische Himbeeren	EL	von PCB CREATION	EL

Die Brioche-Scheiben in den Verbene-Eggnog tränken. In einer heißen, gebutterten Pfanne braten. Die Brioche auf den Boden eines tiefen Tellers legen und großzügig mit Eggnog übergießen. Ein paar frische Himbeeren zerdrücken und mit 15 g Himbeerkompott andicken. Auf dem Tellerboden neben der Brioche anrichten. Eine Arlette-Scheibe auf der Brioche anrichten. Den Himbeerkompott-Palet darauf anrichten. Eine großzügige Nocke Himbeersorbet anrichten und ein Arlette-Blättchen in die Nocke stecken. Mit getrockneten Verbeneblüten von PCB CREATION dekorieren. Mit dem Verbene-Himbeersaft in der Soßenschale servieren.