



Malvavisco helado de cereza negra de Basilea  
y granizado de coco

*Geeistes Marshmallow aus Baseleren Schwarzirschen, Kokosnuss-Granité*

# Malvavisco helado de cereza negra de Basilea y granizado de coco

## Geeistes Marshmallow aus Baseleren Schwarzsirschen, Kokosnuss-Granité

### MALVAVISCO CON CEREZAS

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Puré de cereza negra PONTHER | 300g |
| Puré de frambuesa PONTHER    | 150g |
| Claros de huevo en polvo     | 30g  |
| Azúcar en polvo              | 40g  |

Montar con batidora y rellenar con manga pastelera semiesferas de un molde flexipan (engrasar ligeramente el flexipan) y cocinar 2 minutos al horno de vapor a 90 °C.

### EMULSIÓN DE ALMENDRA

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Leche                           | 335g |
| Chocolate blanco                | 210g |
| Vainas de vainilla              | 2    |
| Gelatina de buey (hojas)        | 7,5g |
| Nata líquida                    | 250g |
| Pasta de almendra 70 %          | 80g  |
| Jarabe de horchata de almendras | 15g  |
| Kirsch                          | 1g   |

Infusionar la vainilla raspada en la leche. Cuando hierva, verter la leche (chino de malla fina) sobre el chocolate blanco y las hojas de gelatina previamente ablandadas. Poner a enfriar y después añadir la nata líquida. Triturar la pasta de almendra, el jarabe de horchata de almendras y el Kirsch, y añadir la mezcla al aparato. Poner en un sifón.

### COULIS DE CEREZA

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Puré de cereza negra PONTHER | 100g |
| Puré de fresa PONTHER        | 20g  |

### GRANIZADO DE COCO

Vaciar el puré de coco PONTHER en unos flexipan planos y congelar.

### PRESENTACIÓN

Poner el coulis de cereza en un plato hondo, añadir con un sifón la emulsión de almendra y añadir algunas almendras frescas. Poner encima el granizado de coco y el malvavisco de cerezas. Opcional: espolvorear con trocitos de frambuesas secas.

#### Variante: Helado de malvavisco con fresas y coco

Malvavisco fresa (receta idéntica a la del malvavisco cereza. Sustituir el puré de cereza y el de frambuesa por puré de fresa PONTHER).

|                       |
|-----------------------|
| Emulsión de almendra  |
| Puré de fresa PONTHER |
| Granizado de coco     |

### PRESENTACIÓN

En un plato hondo: poner el puré de fresa y añadir con el sifón la emulsión de almendra. Poner encima el granizado de coco y el malvavisco de fresa. Opcional: espolvorear con trocitos de merengues.

### SCHWARZKIRSCH-MARSHMALLOW

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| PONTHER Fruchtpüree schwarze Kirsche | 300g |
| PONTHER Fruchtpüree Himbeere         | 150g |
| Trockeneiweiß                        | 30g  |
| Zucker                               | 40g  |

Alles im Rührgerät aufschlagen, in leicht gefettete, halbkugelförmige Flexipan-Formen spritzen und 2 Minuten im Dampfbackofen bei 90 °C garen.

### MANDELEMULSION

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Milch                   | 335g |
| Weißer Schokolade       | 210g |
| Vanilleschoten          | 2    |
| Rindergelatine (Blatt-) | 7,5g |
| Flüssige Sahne          | 250g |
| Marzipan 70 %           | 80g  |
| Mandelsirup             | 15g  |
| Kirschwasser            | 1g   |

Die ausgekratzten Vanilleschoten in der Milch ziehen lassen. Sobald die Milch kocht, diese durch ein feines Spitzsieb auf die weiße Schokolade und die zuvor eingeweichte Blattgelatine geben. Abkühlen lassen, dann die flüssige Sahne hinzuzufügen. Marzipan, Mandelsirup und Kirschwasser mixen, dann die Schokoladenmasse dazugeben. Ins Siphon geben.

### KIRSCHCOULIS

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| PONTHER Fruchtpüree schwarze Kirsche | 100g |
| PONTHER Fruchtpüree Erdbeere         | 20g  |

### KOKOSNUSS-GRANITÉ

Das PONTHER Kokosnusspüree in flache Flexipan-Formen füllen und einfrieren.

### ANRICHTEN

Das Schwarzkirschküchelpüree in einen tiefen Teller geben, mit dem Siphon die Mandelemulsion aufspritzen und einige frische Mandeln hinzufügen. Darauf das Kokosnuss-Granité und das Schwarzkirschküchelpüree geben. Option: Mit Bruch von getrockneten Himbeeren bestreuen.

#### Variante: Geeistes Erdbeer-Marshmallow, Kokosnuss

Erdbeer-Marshmallow (identisches Rezept wie Schwarzkirschküchelpüree. Das Schwarzkirschküchelpüree und das Himbeerküchelpüree durch PONTHER Fruchtpüree Erdbeere ersetzen).

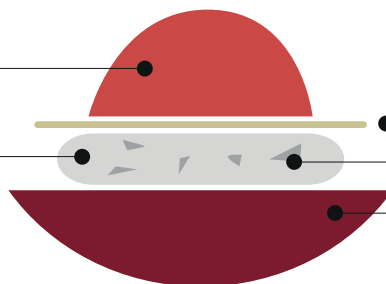
|                              |
|------------------------------|
| Mandelemulsion               |
| PONTHER Fruchtpüree Erdbeere |
| Kokosnuss-Granité            |

### ANRICHTEN

In einem tiefen Teller: Das Erdbeerküchelpüree anrichten, mit dem Siphon die Mandelemulsion aufspritzen. Darauf das Kokosnuss-Granité und das Erdbeer-Marshmallow geben. Option: Mit Baiserstückchen bestreuen.

Malvavisco con cerezas / Schwarzkirschküchelpüree

Emulsión de almendra / Mandelemulsion



Granizado de coco / Kokosnuss-Granité

Almendras / Mandeln

Coulis de cereza / Schwarzkirschküchelpüree

|  |                          |                                |
|--|--------------------------|--------------------------------|
|  | <b>Coco</b><br>Kokosnuss | Origin South Asia<br>Brix : 30 |
|--|--------------------------|--------------------------------|

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
|  | <b>Cereza Negra de Basilea</b><br>Schwarzkirsche aus Basel | Origin<br>Germany<br>Brix : 23 |
|--|--|--------------------------------|