



Pastelito de baya de espino amarillo
Kleiner Sanddornkuchen

Nicolas Lambert
Chef pastelero de dirección
Geschäftsführender Konditormeister



Pastelito de baya de espinillo amarillo

Kleiner Sanddornkuchen

PARA 10 UNIDADES

CRUJIENTE DE ARROZ INFLADO

| | |
|-------------------|------|
| Azúcar | 61g |
| Agua | 21g |
| Arroz inflado | 140g |
| Chocolate blanco | 70g |
| Pasta de avellana | 105g |
| Flor de sal | 3g |

Cocer el azúcar a 115 grados. Añadir el arroz inflado y caramenzar. Fundir el chocolate blanco y añadir la pasta de avellana. Añadir la flor de sal y después el arroz inflado. Poner el crujiente en moldes de silicona semi-esféricos de 6 cm de diámetro. Dejar en el frigorífico durante unos minutos antes de desmoldar.

CREMOSO DE MELOCOTÓN BLANCO

| | |
|---|------|
| Puré de melocotón blanco PONTHER | 153g |
| Puré de baya de espinillo amarillo PONTHER | 21g |
| Almidón | 7g |
| Azúcar | 21g |
| Yemas de huevo | 21g |
| Masa de gelatina con gelatina F (pescado) INGREDIUM | 8g |
| Mantequilla | 69g |

Calentar los purés de melocotón blanco y baya de espinillo amarillo PONTHER. Mezclar el azúcar y el almidón y añadir después las yemas de huevo. Blanquear la mezcla. Cocer todo y después añadir la masa de gelatina hecha con gelatina F INGREDIUM. Añadir la mantequilla a 40 grados y mezclar con la batidora. Dejar reposar en el frigorífico durante 24 horas.

MOUSSE DE MIEL DE ESPINO AMARILLO

| | |
|---|------|
| Leche | 190g |
| Miel de espinillo amarillo | 76g |
| Yemas de huevo | 57g |
| Masa de gelatina con gelatina F (pescado) INGREDIUM | 38g |
| Nata | 238g |

Cocer la leche, la miel de espinillo amarillo y las yemas de huevo a 84 grados. Añadir la masa de gelatina hecha con gelatina F INGREDIUM. Enfriar la mezcla hasta 25 grados. Montar la nata con las varillas eléctricas y, a continuación, añadir la nata montada a la mezcla anterior. Poner en un molde semi-esférico de 6 cm de diámetro y meter al congelador.

COULIS DE BAYA DE ESPINO AMARILLO

| | |
|--|------|
| Puré de baya de espinillo amarillo PONTHER | 183g |
| Pectina NHX INGREDIUM | 3g |
| Azúcar | 3g |
| Trimolina | 5g |
| Miel de espinillo amarillo | 6g |

Mezclar el azúcar y la pectina NHX INGREDIUM. Calentar el puré de baya de espinillo amarillo PONTHER, la miel de espinillo amarillo y la trimolina a 40 grados. Añadir a la mezcla. Hervir todo y después reservar en el frigorífico.

CHANTILLY DE BAYA DE ESPINO AMARILLO

| | |
|---|------|
| Nata | 145g |
| Mascarpone | 94g |
| Miel de espinillo amarillo | 22g |
| Puré de baya de espinillo amarillo PONTHER | 25g |
| Masa de gelatina con gelatina F (pescado) INGREDIUM | 14g |

Calentar a 40 grados la nata, la miel y el puré de baya de espinillo amarillo PONTHER. Añadir la masa de gelatina hecha con gelatina F INGREDIUM y después verter sobre el mascarpone. Mezclar todo con la batidora y reservar en el frigorífico durante 24 horas antes de montar. Montar un chantilly bien firme.

BRUNOISE DE MELOCOTÓN BLANCO

| | |
|---------------------|---|
| Melocotones blancos | 2 |
|---------------------|---|

Cortar pequeños cubos de 3 mm de diámetro. Añadir tanto coulis como cubos de melocotón para ligar.

MONTAJE Y ACABADO

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Hojas de melisa | Según se necesite |
| Melocotón blanco fresco | Según se necesite |
| Manteca de cacao | 200g |
| Chocolate blanco | 400g |
| Colorante amarillo | Según se necesite |
| Colorante rojo | Según se necesite |

Desmoldar el crujiente y hacer un agujero en el centro con un sacabolos. Llenarlo con el cremoso de melocotón blanco. Para darle forma a la mousse: colocar los moldes semi-esféricos de 6 cm de diámetro al revés sobre una superficie plana húmeda; a continuación, presionar en el centro con el dedo y alisar para que quede una bonita forma lisa con los bordes levantados. Verter el chocolate en el hueco para que se mantenga la forma, dejar endurecer y dar la vuelta a los moldes para verter la mousse. Congelar. Desmoldar la mousse. Mezclar la manteca de cacao, el chocolate blanco, el colorante rojo y el amarillo hasta obtener una mezcla naranja; separar una pequeña porción. Recubrir la mousse con la preparación naranja. Añadir colorante rojo en la porción reservada de la mezcla hasta obtener un color rojo intenso y recubrir con ella un lado de la mousse. Pasar rápidamente ese lado por el decapador térmico. Añadir la brunoise de melocotón blanco ligada con el coulis en el fondo de la mousse y cubrir con el chantilly. Con un sacabolos, hacer un pequeño hueco en el chantilly y llenarlo con el coulis de baya de espinillo amarillo. Decorar con láminas finas de melocotón blanco fresco y con hojas de melisa.

Método alternativo para el moldeado de la mousse: llenar un molde semi-esférico de 6 cm de diámetro, hacer un hueco en el centro y recubrir.

FÜR 10 STÜCK

KROKANT AUS GEPUFFTEM REIS

| | |
|-------------------|------|
| Zucker | 61g |
| Wasser | 21g |
| Gepuffter Reis | 140g |
| Weißer Schokolade | 70g |
| Haselnusspaste | 105g |
| Salzblüte | 3g |

Den Zucker auf 115 °C erhitzen. Den gepufften Reis hinzugeben und karamellisieren lassen. Die weiße Schokolade schmelzen lassen und die Haselnusspaste hinzugeben. Die Salzblüte und dann den gepufften Reis hinzugeben. Den Krokant in Halbkugel-Silikonformen mit 6 cm Durchmesser geben. Für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen, dann aus den Formchen nehmen.

WEISSE PFIRSICHCREME

| | |
|--|------|
| PONTHER Püree aus weißem Pfirsich | 153g |
| PONTHER Sanddornpüree | 21g |
| Stärke | 7g |
| Zucker | 21g |
| Eigelb | 21g |
| Gelatinemasse aus Gelatine F (Fischgelatine) INGREDIUM | 8g |
| Butter | 69g |

Das Püree aus weißem Pfirsich und das Sanddornpüree von PONTHER erhitzen. Den Zucker mit der Stärke vermengen und die Eigelbe hinzugeben. Die Mischung blanchieren. Das Ganze zum Kochen bringen, dann die mit der Gelatine F INGREDIUM hergestellte Gelatinemasse hinzugeben. Die Butter bei 40 °C hinzugeben und mit dem Stabmixer vermengen. 24 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen.

SANDDORNHONIG-MOUSSE

| | |
|--|------|
| Milch | 190g |
| Sanddornhonig | 76g |
| Eigelb | 57g |
| Gelatinemasse aus Gelatine F (Fischgelatine) INGREDIUM | 38g |
| Sahne | 238g |

Die Milch, den Sanddornhonig und die Eigelbe auf 84 °C erhitzen. Die Gelatinemasse aus Gelatine F INGREDIUM hinzugeben. Diese Mischung auf 25 °C abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Mixer steif schlagen und in die zubereitete Mischung hinzugeben. In Halbkugel-Silikonformen mit 6 cm Durchmesser geben und in den Gefrierschrank stellen.

SANDDORNCOULIS

| | |
|-----------------------|------|
| PONTHER Sanddornpüree | 183g |
| Pektin NHX INGREDIUM | 3g |
| Zucker | 3g |
| Invertzucker | 5g |
| Sanddornhonig | 6g |

Den Zucker mit dem Pektin NHX INGREDIUM vermengen. Das Sanddornpüree von PONTHER, den Sanddornhonig und den Invertzucker auf 40 °C erhitzen. Zur Mischung hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

SANDDORN-SCHLAGSAHNE

| | |
|--|------|
| Sahne | 145g |
| Mascarpone | 94g |
| Sanddornhonig | 22g |
| PONTHER Sanddornpüree | 25g |
| Gelatinemasse aus Gelatine F (Fischgelatine) INGREDIUM | 14g |

Die Sahne, den Sanddornhonig und das Sanddornpüree von PONTHER auf 40 °C erhitzen. Die Gelatinemasse aus Gelatine F INGREDIUM hinzugeben und über den Mascarpone gießen. Das Ganze mit dem Stabmixer vermengen, dann 24 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren, bevor sie steif geschlagen werden kann. Die Sahne steif schlagen.

BRUNOISE AUS WEISSEM PFIRSICH

| | |
|-----------------|---|
| Weißer Pfirsich | 2 |
|-----------------|---|

In 3 mm kleine Würfel schneiden. Zum Binden genauso viel Coulis wie Pfirsichwürfel verwenden.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

| | |
|--------------------------|------|
| Melissenblätter | EL |
| Frischer weißer Pfirsich | EL |
| Kakaobutter | 200g |
| Weißer Schokolade | 400g |
| Gelber Farbstoff | EL |
| Roter Farbstoff | EL |

Den Krokant aus der Form nehmen und mit einem Kugelausstecher in der Mitte aushöhlen. Die weiße Pfirsichcreme hineingeben. Zum Formen der Mousse die Halbkugelformen mit 6 cm Durchmesser kopfüber auf eine feuchte, flache Oberfläche stellen, dann die Mitte mit dem Finger nach unten drücken und glätten, damit eine schöne gleichmäßige Form entsteht und nur die Ränder nach oben herausragen. In den Hohlraum Schokolade eingießen, um die Form zu erhalten, aushärten lassen und die Formen umdrehen, um in den Hohlraum auf der anderen Seite die Mousse einzugießen. In den Gefrierschrank stellen. Die Mousse aus der Form nehmen. Die Kakaobutter mit der weißen Schokolade, dem roten und dem gelben Farbstoff zu einer orangefarbenen Masse vermengen, und davon eine kleine Portion beiseite stellen. Die Mousse damit beflochten, dann zu der beiseite gestellten Portion roten Farbstoff hinzugeben, um eine kräftige Rotfärbung zu erzielen, und damit nur eine Seite beflochten. Diese Seite schnell mit der Heißluftpistole trocknen. Die mit dem Coulis gebundene Pfirsich-Brunoise in die Mousse geben und die Schlagsahne darauf anrichten. Die Schlagsahne mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen und das Sanddorncoulis hineingeben. Mit feinen Scheiben geschnittenem, frischem Pfirsich und Melissenblättern dekorieren.

Alternative für das Formen der Mousse: Eine Halbkugelform mit 6 cm Durchmesser füllen, in der Mitte aushöhlen und beflochten.