
Limón



TRONCO DE LIMÓN Y CHOCOLATE

ZITRONEN-SCHOKOLADEN-WEIHNACHTSKUCHEN

Georges Kousanas
Chef Pastelero Instructor y Vicecampeón Mundial de Pastelería 2023
Chef-Pâtissier-Ausbilder und Vizeweltmeister der Pâtisserie 2023



PONTIER
DEPUIS 1946

TRONCO DE LIMÓN Y CHOCOLATE

ZITRONEN-SCHOKOLADEN-WEIHNACHTSKUCHEN

RECETA PARA UN TRONCO DE 25 CM

BROWNIE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

Huevos enteros	50g
Azúcar granulado	109g
Sal	1,5g
Chocolate negro al 70%	15g
Cacao puro al 100%	30g
Mantequilla	60g
Harina de repostería (T65)	40g
Almendras picadas	75

Bate los huevos, el azúcar y la sal con un batidor. Agrega suavemente la mantequilla y el chocolate derretidos. Luego, añade la harina y las almendras picadas. Engrasa y enharina un molde metálico con forma de canal de 25 cm de largo y 6 cm de diámetro. Forma un cilindro de pasta de almendras envuelto en film de plástico de 2 cm de diámetro y colócalo en el centro del brownie para crear una cavidad durante la cocción. Hornea durante aproximadamente 20 min a 180°C. Deja enfriar y desmolda.

CONFIT DE LIMÓN

Zeste de limón PONTHER	8g
Puré de limón amarillo PONTHER	46g
Azúcar	27,5g
Agar-agar	2g

Calienta el puré de limón con el zeste de limón PONTHER hasta alcanzar los 40°C. Agrega el azúcar y el agar-agar, y mezcla hasta que hierva. Deja enfriar en el refrigerador. Luego, licúa después de enfriar.

CREMA DE LIMÓN

Azúcar moreno	16g
Huevos enteros	60g
Puré de limón amarillo PONTHER	65g
Chocolate blanco	60g
Manteca de cacao	15g

Lleva a ebullición el azúcar moreno, los huevos y el puré de limón PONTHER, y cocina durante 2 min. Vierte el chocolate picado y la manteca de cacao, luego licúa. Vierte la crema en tubos de hoja de guitarra de 2 cm de diámetro y 25 cm de largo. Congela.

GANACHE DE CHOCOLATE MONTADA INTENSA

Crema al 35% (1)	60g
Glucosa	10g
Azúcar invertido	10g
Cobertura al 70%	50g
Crema al 35% (2)	150g

Calienta la crema (1), la glucosa y el azúcar invertido hasta que hierva. Vierte la mezcla hirviendo sobre la cobertura y licua. Agrega la crema (2) y licua. Deja que cristalice durante 4 horas antes de montarla como una crema chantilly.

MONTAJE Y ACABADO

Chocolate negro	200g
-----------------	------

En el mismo molde de canal que el brownie, forra con una hoja de guitarra y coloca en el fondo una impresión en forma de «S». Monta la ganache hasta obtener una textura suave. Coloca 250g de ganache dentro del molde. Inserta el tubo de crema de limón en la cavidad del brownie, luego coloca todo sobre la ganache. Congela. Una vez congelado, retira la impresión y espolvorea con un dispositivo de espolvoreo (100g de chocolate negro y 100g de manteca de cacao). Para las decoraciones de chocolate, corta una hoja de guitarra en forma rectangular con bordes redondeados. Extiende el chocolate y deja que cristalice ligeramente. Antes de que se cristalice por completo, enrolla el rectángulo alrededor de un rodillo de 8 cm. Para los extremos, extiende el chocolate entre 2 hojas de guitarra y, con un cortador de galletas de 6 cm, corta discos. Llena la cavidad con el confit de limón y coloca las decoraciones de chocolate.

REZEPT FÜR EINEN 25 CM LANGEN KUCHEN

SCHOKO-MANDEL-BROWNIE

Ganze Eier	50g
Grießzucker	109g
Salz	1,5g
Zartbitterschokolade 70 %	15g
Kakaomasse 100 %	30g
Butter	60g
Backmehl T65	40g
Gehackte Mandeln	75

Eier, Zucker und Salz mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Butter und die geschmolzene Schokolade langsam hinzugeben. Das Mehl und anschließend die gehackten Mandeln unterrühren. Eine 25 cm lange Baguette-Backform mit 6 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Mit Hilfe von Frischhaltefolie aus der Marzipanrohmasse eine 2 cm dicke Walze formen und in die Mitte des Brownies legen, damit beim Backen ein Hohlraum entsteht. Etwa 20 min bei 180 °C backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

ZITRONENCONFIT

PONTHER Zitronenzest	8g
PONTHER Zitronenpüree	46g
Zucker	27,5g
Agar	2g

Das Zitronenpüree mit dem PONTHER Zitronenzest auf 40 °C erhitzen. Den Zucker und das Agar hinzugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mixen.

ZITRONENCREME

Rohrzucker	16g
Ganze Eier	60g
PONTHER Zitronenpüree	65g
Weißer Schokolade	60g
Kakaobutter	15g

Den Rohrzucker, die Eier und das PONTHER Zitronenpüree zum Kochen bringen und 2 min lang köcheln lassen. Die gehackte Schokolade und die Kakaobutter hinzugeben und mixen. Die Creme in 25 cm lange Schokoladenfolienröhrchen mit 2 cm Durchmesser gießen. In den Gefrierschrank stellen.

GESCHLAGENE GANACHE MIT INTENSIVEM SCHOKOGECHMACK

Sahne 35% (1)	60g
Glucose	10g
Invertzucker	10g
Schokoladenkuvertüre 70 %	50g
Sahne 35% (2)	150g

Sahne (1), Glukose und Invertzucker zum Kochen bringen. Die kochende Mischung über die Kuvertüre gießen und anschließend mixen. Die Sahne (2) hinzufügen und mixen. 4 Stunden lang aushärten lassen und dann wie Schlagsahne aufschlagen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Zartbitterschokolade	200g
----------------------	------

In derselben Backform wie der Brownie mit Hilfe einer Schokoladenfolie eine S-förmige Vertiefung in den Boden drücken. Die Ganache aufschlagen, bis sie eine geschmeidige Textur erhält. 250 g Ganache in die Form spritzen. Die Zitronencreme aus dem Röhrchen in den Hohlraum des Brownies einführen und das Ganze auf der Ganache anrichten. In den Gefrierschrank stellen. Nach dem Gefrieren die Vertiefung entfernen und mit einem Flockgerät (100 g Zartbitterschokolade und 100 g Kakaobutter) beflocken. Für das Dekor aus Schokolade ein Blatt Schokoladenfolie in eine rechteckige Form mit abgerundeten Kanten schneiden. Die Schokolade darauf verteilen und leicht aushärten lassen. Vor der vollständigen Aushärtung das Rechteck um eine 8 cm dicke Rolle wickeln. Für die Endstücke die Schokolade zwischen 2 Schokoladenfolien streichen und mit einem 6 cm großen Ausstecher Scheiben ausschneiden. Das Zitronenconfit in die Vertiefung spritzen und das Schokoladendekor anbringen.