



POSTRE DE FRAMBUESA Y COCO

HIMBEER-KOKOS-DESSERT

Damien Paineau

*Chef formador de pastelería en la École Ducasse - Paris Campus
, Konditoren-Chefausbilder an der École Ducasse - Paris Campus*



PONTHIER

DEPUIS 1946

POSTRE DE FRAMBUESA Y COCO

HIMBEER-KOKOS-DESSERT

Receta para 4, Ø 18cm

CREMOSO DE FRAMBUESA

Gelatina 200 Bloom	10g
Agua	48g
Puré de frambuesa PONTHER	432g
Yemas de huevo	132g
Huevos enteros	168g
Azúcar extrafino	120g
Mantequilla	168g

Hidratar la gelatina en el agua fría. Hervir el puré de frambuesa PONTHER en un cazo. Blanquear las yemas de huevo y los huevos enteros con el azúcar extrafino. Agregar el puré de frambuesa PONTHER a los huevos blanqueados. Hervir la mezcla. Incorporar la gelatina hidratada. Bajar la temperatura rápidamente a 40 °C. Agregar la mantequilla en pomada. Emulsionar con la batidora.

CONFITADO DE FRAMBUESA

Puré de frambuesa PONTHER	640g
Azúcar extrafino (1)	130g
Sirope de glucosa	100g
Azúcar extrafino (2)	50g
Pectina NHX INGREDIUM	16g
Puré de limón 100 % PONTHER	60g

Calentar el puré de frambuesa PONTHER en un cazo. Añadir el azúcar extrafino (1) y el jarabe de glucosa. Incorporar el azúcar extrafino (2) mezclado previamente con la pectina NHX. Cocer todo a fuego suave durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Por último, agregar el puré de limón PONTHER.

MOELLEUX DE VAINILLA

Almendra blanca en polvo	186g
Azúcar moreno (1)	144g
Claros de huevo (1)	54g
Yemas de huevo	72g
Vainilla líquida	18g
Mantequilla	162g
Claros de huevo (2)	206g
Azúcar moreno (2)	34g
Azúcar extrafino	54g
Harina normal T65	90g
Levadura química	6g

Mezclar la almendra blanca en polvo, el azúcar moreno (1), las claras de huevo (1), las yemas y la vainilla líquida en un robot de cocina. Agregar la mantequilla fundida caliente. Montar las claras de huevo con el azúcar moreno (2) y el azúcar extrafino con una batidora de varillas. Añadir las claras de huevo (2) a la primera mezcla. Por último, incorporar lentamente la harina normal T65 y la levadura química tamizadas previamente. Extender una lámina de 1 cm de grosor. Hornear a 170 °C durante 20 minutos.

BAVAROIS DE COCO

Gelatina 200 Bloom	10g
Agua	50g
Puré de coco de Indonesia PONTHER	400g
Vaina de vainilla	0,5
Yemas de huevo	100g
Azúcar extrafino	60g
Nata líquida	560g

Hidratar la gelatina en el agua fría. Calentar en un cazo el puré de coco PONTHER con la vaina de vainilla abierta y raspada. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar extrafino. Agregar la nata líquida hirviendo a las yemas de huevo blanqueadas. Cocer a 85 °C durante unos 2 minutos. Retirar la vaina de vainilla. Añadir la gelatina hidratada. Emulsionar con la batidora. Bajar la temperatura rápidamente a 25 °C. Por último, incorporar poco a poco la nata batida espumosa.

Rezept für 4 Ø 18cm

HIMBEER-CREME

Gelatine 200 Bloom	10g
Wasser	48g
PONTHER Himbeerpüree	432g
Eigelb	132g
Ganze Eier	168g
Grießzucker	120g
Butter	168g

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf das PONTHER Himbeerpüree zum Kochen bringen. Das Eigelb und die ganzen Eier mit dem Grießzucker schaumig schlagen. Das PONTHER Himbeerpüree über die schaumig geschlagene Masse gießen. Das Ganze erneut zum Kochen bringen. Die hydrierte Gelatine hinzugeben. Schnell auf 40 °C abkühlen lassen. Die schaumig gerührte Butter hinzugeben. Mit dem Mixer zu einer Emulsion verrühren.

HIMBEER-CONFIT

PONTHER Himbeerpüree	640g
Grießzucker (1)	130g
Glucosesirup	100g
Grießzucker (2)	50g
INGREDIUM Pektin NHX	16g
PONTHER 100 % Zitronenpüree	60g

In einem Topf das PONTHER Himbeerpüree erhitzen. Den Grießzucker (1) und den Glucosesirup hinzugeben. Den zuvor mit dem Pektin NHX vermengten Grießzucker (2) einrühren. Das Ganze etwa 10 Minuten bei kleiner Flamme kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluss das PONTHER Zitronenpüree hinzugeben.

WEICHES VANILLE-BISKUIT

Weißes Mandelmehl	186g
Rohrzucker (1)	144g
Eiweiß (1)	54g
Eigelb	72g
Flüssige Vanille	18g
Butter	162g
Eiweiß (2)	206g
Rohrzucker (2)	34g
Grießzucker	54g
Weizenmehl T65	90g
Backpulver	6g

Im Küchenroboter das weiße Mandelmehl, den Rohrzucker (1), das Eiweiß (1), das Eigelb und die flüssige Vanille miteinander vermengen. Die warme geschmolzene Butter hinzugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts das Eiweiß mit dem Rohrzucker (2) und dem Grießzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß (2) in das erste Gemisch geben. Zum Schluss langsam das zuvor mit dem Backpulver gesiebte Weizenmehl T65 hinzugeben. Die Biskuitmasse 1 cm dick auf einem Backblech ausstreichen. Rund 20 Minuten bei 170 °C backen.

BAYERISCHE KOKOSCREME

Gelatine 200 Bloom	10g
Wasser	50g
PONTHER Kokospüree aus Indonesien	400g
Vanilleschote	0,5
Eigelb	100g
Grießzucker	60g
Flüssige Sahne	560g

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen und in einem Topf mit dem PONTHER Kokospüree erhitzen. Das Eigelb mit dem Grießzucker schaumig schlagen. Die kochende flüssige Sahne über das schaumig geschlagene Eigelb gießen. Etwa 2 Minuten bei 85 °C köcheln lassen. Die Vanilleschote herausnehmen. Die hydrierte Gelatine hinzugeben. Mit dem Mixer zu einer Emulsion verrühren. Schnell auf etwa 25 °C abkühlen lassen. Zum Schluss die schaumig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

POSTRE DE FRAMBUESA Y COCO

HIMBEER-KOKOS-DESSERT

SABLÉ RECONSTITUIDO DE COCO

Mantequilla	79g
Azúcar moreno	79g
Harina normal T65	79g
Coco rallado	79g
Feuilletine	82g
Chocolate 33 %	139g
Puré de almendra	130g

Hacer un crumble mezclando la mantequilla, el azúcar moreno y la harina. Hornear a 160 °C durante 20 minutos. Mezclar con el resto de ingredientes.

GLASA ESPEJO NEUTRA

Gelatina 200 Bloom	6g
Agua (1)	29g
Azúcar extrafino (1)	54g
Pectina NHX INGREDIUM	3g
Agua (2)	108g
Sirope de glucosa	54g
Azúcar extrafino (2)	162g
Ácido cítrico	2g

Hidratar la gelatina en el agua fría (1). Mezclar el azúcar extrafino (1) con la pectina NHX. Calentar el agua, el azúcar extrafino (2), el sirope de glucosa y el ácido cítrico a 40 °C. Agregar la mezcla del azúcar extrafino (1) y la pectina NHX. Llevar a punto de ebullición. Añadir la gelatina rehidratada. Conservar en el frigorífico.

MONTAJE

Manteca de cacao rojo	C.N
Chocolate blanco	C.N

Verter 100 g de cremoso de frambuesa en los aros de 12 cm. Verter 150 g de cremoso de frambuesa en los aros de 14 cm. Congelar. Añadir 90 g de confitado de frambuesa sobre el cremoso de 12 cm. Añadir 140 g de confitado de frambuesa sobre el cremoso de 14 cm. Congelar. Extender 90 g de sablé reconstituido en un aro de 14 cm y colocar encima un disco de bizcocho moelleux. Congelar. Disponer el bavarois de coco e introducir el relleno de 14 cm. Montar hasta los 3,5 cm de altura y tapar con el sablé/moelleux. Barnizar el fondo y los laterales con la manteca de cacao rojo. Congelar. Glasear el disco de 12 cm y el postre. Colocar el disco sobre el postre. Tapizar el contorno del postre y del disco de 12 cm con chocolate blanco. Decorar el borde del disco de 12 cm con frambuesas partidas por la mitad.

REKONSTRUIERTES KOKOS-SANDGEBÄCK

Butter	79g
Rohrzucker	79g
Weizenmehl T65	79g
Kokosraspeln	79g
Feuilletine	82g
Schokolade 33 %	139g
Mandelpüree	130g

Durch Vermengen von Butter, Rohrzucker und Mehl eine Streuselmasse zubereiten. 20 Minuten bei 160 °C backen. Sofort mit den anderen Zutaten vermengen.

NEUTRALE SPIEGELGLASUR

Gelatine 200 Bloom	6g
Wasser (1)	29g
Grießzucker (1)	54g
INGREDIUM Pektin NHX	3g
Wasser (2)	108g
Glucosesirup	54g
Grießzucker (2)	162g
Zitronensäure	2g

Die Gelatine im kalten Wasser (1) einweichen. Den Grießzucker (1) mit dem Pektin NHX vermengen. Das Wasser, den Grießzucker (2), den Glucosesirup und die Zitronensäure auf 40 °C erhitzen. Den mit dem Pektin NHX vermengten Grießzucker (1) hinzugeben. Zum Kochen bringen. Die hydrierte Gelatine hinzugeben. Im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Rote Kakaobutter	1 EL
Weißer Schokolade	1 EL

100 g Himbeercreme in Tortenringe mit 12 cm Durchmesser gießen. 150 g Himbeercreme in Tortenringe mit 14 cm Durchmesser gießen. In den Gefrierschrank stellen. 90 g Himbeerconfit über die Creme in den 12-cm-Ringen gießen. 140 g Himbeerconfit über die Creme in den 14-cm-Ringen gießen. In den Gefrierschrank stellen. 90 g rekonstruiertes Sandgebäck in einem 14-cm-Tortenring verteilen und mit einer Biskuitscheibe abdecken. In den Gefrierschrank stellen. Die bayrische Kokoscreme hinzugeben und den 14-cm-Insert einsetzen. Bis zu einer Höhe von 3,5 cm anrichten und mit dem rekonstruierten Biskuit/Sandgebäck abschließen. Den Boden und die Seiten mit der rot gefärbten Kakaobutter lasieren. In den Gefrierschrank stellen. Die 12-cm-Scheibe und das Dessert glasieren. Die Scheibe auf dem Dessert anrichten. Das Dessert und die 12-cm-Scheibe mit einem Band aus weißer Schokolade umrahmen. Den Rand der 12-cm-Scheibe mit Himbeerhälften dekorieren.