



Postre de yuzu merengado

Yuzu-Baiser-Dessert

Etienne LEROY

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



PONTHIER
une histoire de fruit

Postre de yuzu merengado

Yuzu-Baiser-Dessert

PARA 3 POSTRES DE 14 CM DE DIÁMETRO

BISCUIT JOCONDE A BASE DE PASTA DE ALMENDRAS

Huevos enteros	133g
Pasta de almendras 65 %	137g
Harina	27g
Mantequilla	38g
Claros de huevo	80g
Azúcar extrafino	34g

Mezclar la pasta de almendras 65 % con los huevos enteros. Añadir la mantequilla fundida y la harina. Incorporar las claras montadas con el azúcar. Extender 400 g sobre una placa de cocción con 5 mm de grosor. Hornear a 170 °C durante 9 minutos. Cortar tiras de 2,2 x 44 cm. Tapizar círculos de 14 cm de diámetro.

MOELLEUX DE LIMÓN

PARA UNA PLANTILLA DE 30X40 CM

Pasta de almendras	143g
Azúcar extrafino	33g
Yemas de huevo	70g
Huevos enteros	50g
Claros de huevo	83g
Azúcar extrafino	43g
Harina	50g
Mantequilla derretida	33g
Ralladuras de lima PONTHER	3g

En la cubeta del robot triturador, mezclar la pasta de almendras y las ralladuras de lima PONTHER. Añadir progresivamente las yemas de huevo y los huevos enteros. Emulsionar la masa obtenida con una batidora de varillas. Incorporar delicadamente con una espátula la harina y las claras montadas con el azúcar extrafino y después la mantequilla derretida caliente. Extender 500 g sobre una placa y tapete de cocción dentro de una plantilla de 40 x 30 cm y hornear a 175 °C durante 12 minutos con horno ventilado. Cortar dos discos de 12 cm de diámetro. Reservar para el montaje.

SABLÉ DE AZÚCAR MORENO

Mantequilla	119g
Azúcar glas	35g
Harina	127g
Sal	1g
Azúcar moreno	21g

En la cubeta del robot, mezclar sin emulsionar todos los ingredientes con el brazo K hasta obtener una pasta. Dejar que repose en un lugar refrigerado. Extender con 4 mm de grosor. Cortar discos de 12 cm de diámetro. Hornear sobre un tapete de cocción a 160 °C durante 20 minutos en horno ventilado. Aislar con una fina capa de manteca de cacao.

COMPOTA DE YUZU

Puré de pera Williams PONTHER	344g
Yuzu triturado PONTHER	142g
Puré de yuzu 100% PONTHER	84g
Dextrosa INGREDIUM	23g
Pectina NHX INGREDIUM	4,7g
Agar INGREDIUM	2,5g

Calentar la mezcla del puré de pera Williams PONTHER, el puré de yuzu 100% PONTHER, el yuzu triturado PONTHER con la dextrosa, la pectina NH y el agar agar hasta que hierva. Enfriar a 4 °C. Alisar con la espátula hasta obtener una textura de compota. Utilizar inmediatamente. Depositar con la manga pastelera 120 g en los círculos tapizados de biscuit Joconde. Colocar encima el disco de moelleux de limón. Mezclar ligeramente el resto de la compota (40 g) y extender sobre una lámina de acetato con 3 mm de grosor. Congelar y reservar para el acabado.

FÜR 3 DESSERTS JE 14 CM DURCHMESSER

JOCONDE-BISKUIT AUS MANDELPASTE

Ganze Eier	133g
Mandelpaste 65 %	137g
Mehl	27g
Butter	38g
Eiweiße	80g
Grießzucker	34g

Die Mandelpaste 65 % mit den ganzen Eiern verrühren. Die geschmolzene Butter und das Mehl hinzugeben. Den Eischnee mit dem Zucker unterheben. 400 g auf einer Backmatte 5 mm dick verteilen. 9 Minuten bei 170 °C backen. In 2,2 cm breite und 44 cm lange Streifen schneiden. 14 cm große Scheiben ausstechen.

WEICHES ZITRONENBISKUIT

FÜR EINE 30 X 40 CM GROSSE KUCHENFORM

Mandelpaste	143g
Grießzucker	33g
Eigelbe	70g
Ganze Eier	50g
Eiweiße	83g
Grießzucker	43g
Mehl	50g
Geschmolzene Butter	33g
PONTHER Limettenzesten	3g

Die Mandelpaste mit dem Grießzucker und den PONTHER Limettenzesten in der Schüssel des Küchenroboters verrühren. Nach und nach die Eigelbe und die ganzen Eier hinzugeben. Anschließend aus der Masse mit dem Schneebesen eine Emulsion bilden. Mit dem Teigschaber vorsichtig das Mehl, die steif geschlagenen Eiweiße mit dem Grießzucker und dann die warme geschmolzene Butter unterrühren. 500 g in einer 40x30-cm-Kuchenform verteilen und 12 Minuten bei 175 °C im Umluftofen backen. 12 cm große Scheiben ausstechen. Zum späteren Anrichten beiseite legen.

ROHRZUCKER-SANDKUCHEN

Butter	119g
Icing sugar	35g
Flour	127g
Salt	1g
Brown sugar	21g

In der Schüssel des Rührgeräts mit dem Spatel alle Zutaten miteinander vermengen, ohne eine Emulsion zu bilden, bis ein Teig entsteht. Kaltstellen. 4 mm dick ausrollen. 12 cm große Scheiben ausstechen. Auf einer Backmatte 20 Minuten bei 160 °C im Umluftofen backen. Mit einer feinen Schicht Kakaobutter undurchlässig machen.

YUZU-KOMPOTT

Williams-Pfirsichpüree von PONTHER	344g
Grobes Yuzupüree von PONTHER	142g
Yuzupüree 100 % von PONTHER	84g
Dextrose INGREDIUM	23g
Pektin NHX INGREDIUM	4,7g
Agar INGREDIUM	2,5g

Das Williams-Pfirsichpüree von PONTHER, das Yuzupüree 100 % von PONTHER und das grobe Yuzupüree von PONTHER mit der vorher eingerührten Dextrose, dem Pektin NH und dem Agar zum Kochen bringen. Auf 4 °C abkühlen lassen. Mit dem Teigschaber glätten, bis eine kompottartige Textur entsteht. Sofort verwenden. 120g auf den ausgestochenen Joconde-Biskuitscheiben verteilen. Mit den Scheiben aus weichem Zitronenbiskuit abdecken. Das verbleibende Kompott (40 g) leicht verrühren und 3 mm dick auf Schokoladenfolie verteilen. Tiefkühlen und zum Anrichten aufbewahren.

Postre de yuzu merengado

Yuzu-Baiser-Dessert

ESPUMA DE YUZU

Nata 35 % M.G	147g
Puré de yuzu 100 % PONTHER	70g
Yuzu triturado PONTHER	22g
Gelatina en polvo F (pescado) 200 blooms INGREDIUM	4,2g
Claras de huevo	44g
Glucosa	33g
Azúcar invertido	33g

Hidratar la gelatina en polvo con la mitad del puré de yuzu 100 % PONTHER. Reservar 20 minutos a 4 °C. Calentar a 45 °C y añadir el resto del puré de yuzu 100 % y el yuzu triturado PONTHER. Preparar un merengue con las claras de huevo, la glucosa y el azúcar invertido. Incorporar el merengue con el puré gelificado y terminar con la crema espumosa. Utilizar inmediatamente.

MERINGUE ITALIENNE

Azúcar extrafino	240g
Agua	96g
Glucosa	25g
Claras de huevo	120g

Calentar el azúcar extrafino, el agua y la glucosa a 120 °C, verter sobre las claras montadas. Montar hasta que se enfríe completamente.

MONTAJE Y ACABADO

Manteca de cacao amarilla PURE EMOTION	QS
Glaseado neutro	QS
Azúcar terciado	QS

Tapizar los círculos de 14 cm con una cinta de biscuit Joconde. Depositar con la manga 120 g de compota de yuzu y colocar encima el disco de 12 cm de moelleux de limon. Depositar con la manga pastelera 20 g de espuma de yuzu y cerrar con el disco de sablé de azúcar moreno. Congelar. Verter 77 g de espuma de yuzu en un molde de silicona para discos de 14 cm de diámetro. Alisar y congelar. Dar un acabado terciopelo a los discos de espuma de yuzu con la manteca de cacao amarillo PURE EMOTION. Pasar ligeramente la pistola de aire caliente sobre el acabado terciopelo para perlar la manteca de cacao y darle un efecto de ralladura de limón. Pulverizar un napado neutro en gotitas para perfeccionar el efecto ralladura de limón. Preparar un disco de 7,5 cm de compota de yuzu. Napar el disco y colocarlo en el centro. Colocarlo sobre la base del postre. Distribuir el merengue italiano con la manga pastelera equipada con una boquilla Saint-Honoré pequeña. Espolvorear el merengue con azúcar terciado y quemar con el soplete.

YUZU-MOUSSE

Sahne (35 % Fett)	147g
Yuzupüree 100 % von PONTHER	70g
Grobes Yuzupüree von PONTHER	22g
Gelatinepulver F (Fischgelatine) 200 Blooms INGREDIUM	4,2g
Eiweiße	44g
Glucose	33g
Invertzucker	33g

Das Gelatinepulver mit der Hälfte des PONTHER Yuzupürees 100 % hydrieren. 20 Minuten bei 4 °C kaltstellen. Auf 45 °C erhitzen und den Rest des Yuzupürees 100 % und das grobe Yuzupüree von PONTHER hinzugeben. Die Eiweiße mit der Glucose und dem Invertzucker schaumig schlagen. Den Eischaum unter das gelierte Püree unterheben und mit der Schaumcreme abschließen. Sofort verwenden.

ITALIENISCHES BAISER

Grießzucker	240g
Wasser	96g
Glucose	25g
Eiweiße	120g

Den Grießzucker, das Wasser und die Glucose auf 120 °C erhitzen und über den Eischaum gießen. So lange schlagen, bis der Schaum vollständig abgekühlt ist.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Gelbe Kakaobutter PURE EMOTION	EL
Farbneutrale Glasur	EL
Rohrzucker	EL

Von einem Blech Joconde-Biskuit 14 cm große Scheiben ausstechen. 120 g Yuzukompott darauf verstreichen und mit den 12 cm großen Scheiben aus weichem Zitronenbiskuit abdecken. 20 g Yuzu-Mousse darauf verstreichen und mit der Scheibe aus Rohrzucker-Sandkuchen abschließen. In den Gefrierschrank stellen. 77 g Yuzu-Mousse in eine 14 cm große Palet-Silikonform gießen. Glattstreichen und tiefkühlen. Die Yuzu-Mousse-Palets mit der gelben Kakaobutter PURE EMOTION besprühen, sodass eine samtige Oberfläche entsteht. Mit der Heißluftpistole leicht über die Samtoberfläche fahren, bis die Kakaobutter anfängt zu „perlen“, wodurch ein Zitruschalen-Effekt entsteht. Mit farbneutraler Glasur in Tröpfchenform besprühen, um den Zitruschalen-Effekt abzurunden. Eine 7,5 cm große Scheibe Yuzukompott ausstechen. Die Scheibe mit Glasur versehen und in der Mitte anrichten. Auf der Dessert-Basis anrichten. Das italienische Baiser mit Hilfe einer kleinen Saint Honoré-Tülle verteilen. Das Baiser mit Rohrzucker bestäuben und mit dem Küchenbrenner karamellisieren.