



---

*Postre exótico en plato*  
*Exotisches Dessert auf dem Teller*

*Antonio Bachour*  
*Chef pastelero*  
*Konditormeister*



# Postre exótico en plato

## Exotisches Dessert auf dem Teller

POR 12-15 RACIONES

### MOUSSE LITCHI

#### MERENGUE ITALIANO

Clara de huevo	50 g	Agua	20 g
Azúcar	7 g		

Cocer el azúcar y el agua a 121 °C. Verter sobre las claras de huevo (batidas previamente hasta alcanzar una textura de mousse) y dejar que se forme un merengue.

#### MOUSSE

Merengue italiano	65 g	Gelatina plata	4,5 g
Puré de lichi PONTIER	125 g	Nata montada a punto de nieve	105 g
Almidón de maíz	6 g		

Mezclar el puré de lichi y el almidón y hervir. Añadir la gelatina rehidratada. Usar esta mezcla templada a 35 °C e incorporarla al merengue italiano. Incorporar la nata montada.

### GEL DE MANGO

Puré de mango PONTIER	500 g	Azúcar	60 g
Agar-agar	5 g		

Batir todo y poner a hervir. Dejar reposar en el frigorífico y triturar con la batidora de mano.

### CREMOSO DE FRUTAS TROPICALES

Puré de fruta de la pasión PONTIER	63 g	Nata para montar	50 g
Puré de fruta de mango PONTIER	32 g	Azúcar	32 g
Puré de plátano PONTIER	12 g	Yema de huevo	50 g
Puré de coco PONTIER	7 g	Hojas de gelatina plata	3,5 g

Poner la gelatina a remojo en agua con hielo hasta que se ablande, escurrir el exceso de agua y reservar. Poner a hervir los purés y la nata. Mezclar el azúcar y las yemas de huevo. Atemperar la mezcla de yemas. Hacer una crema inglesa y cocinarla (82-85 °C), añadir la gelatina, colar, tapar y refrigerar.

### CREMA DE COCO

Azúcar granulado	30 g	Puré de coco PONTIER	200 g
Agar-agar	2 g		

En un bol pequeño, mezclar el azúcar y el agar-agar. En un cazo pequeño, calentar el puré de coco PONTIER y añadir la mezcla de azúcar poco a poco. Hervir durante 1 minuto. Dejar en el frigorífico hasta que esté firme y, después, triturar con la batidora hasta obtener una consistencia suave y brillante. Poner en un biberón de plástico y reservar en el frigorífico hasta que se vaya a usar.

### ESPONJOSO DE PISTACHO AL MICROONDAS

Pasta de pistacho	160 g	Azúcar	160 g
Clara de huevo	250 g	Harina	40 g
Yema de huevo	160 g		

Batir todos los ingredientes con una batidora hasta obtener una textura de pasta. Tamizar la mezcla y verterla en un sifón con dos cargas. Agitar bien y refrigerar durante 2-3 horas. Hacer tres pequeños cortes en la base de unos vasos de plástico, agitar vigorosamente el sifón y llenar 1/3 de cada vaso. Cocinar 40 segundos en el microondas, dar la vuelta a los vasos y dejar enfriar.

### MERENGUE DE COCO

Clara de huevo	80 g	Azúcar glas	80 g
Azúcar granulado	80 g	Copos de coco	60 g

Precalentar el horno a 100 °C. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Añadir el azúcar y seguir batiendo para darle un punto más firme. Incorporar el azúcar glas y extender con una espátula sobre una lámina de papel de horno (una capa fina). Espolvorear el coco rallado y hornear durante 2 horas o hasta que se seque. Romper en trozos de distintos tamaños.

### MONTAJE

Mango fresco	c.n
--------------	-----

Batir la mousse hasta que quede suave. Ponerla en una manga pastelera con boquilla redonda. Poner tres picos de mousse en el plato. Añadir gotas de crema de coco, cremoso de frutas tropicales y gel de mango. Hacer un hueco en la mousse con un sacabolos y poner el gel de mango. Poner tres piezas del esponjoso de pistacho y adornar con el mango fresco y el merengue de coco.

PORTIONEN: 12-15

### LITSCHI-MOUSSE

#### ITALIENISCHES BAISER

Eiweiß	50 g	Wasser	20 g
Zucker	75 g		

Den Zucker mit dem Wasser auf 121 °C erhitzen. Über das (zuvor schaumig geschlagene) Eiweiß gießen, bis sich ein Baiserschäum bildet.

#### MOUSSE

Italienisches Baiser	65 g	Silberfarbene Blattgelatine	4,5 g
PONTIER Litschipüree	125 g	Zu weichen Spitzen geschlagene Sahne	105 g
Speisestärke	6 g		

Das Litschipüree und die Stärke miteinander vermengen und zum Kochen bringen. Die eingeweichte Blattgelatine hinzugeben. Auf 35 °C abkühlen lassen und unter das italienische Baiser unterheben. Die geschlagene Sahne unterheben.

### MANGOGEL

PONTIER Mangopüree	500 g	Zucker	60 g
Agar-Agar	5 g		

Alles verquirlen und aufkochen lassen. Im Kühlschrank setzen lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

### TROPISCHE FRÜCHTECREME

PONTIER Passionsfruchtpüree	63 g	Schlagsahne	50 g
PONTIER Mangopüree	32 g	Zucker	32 g
PONTIER Bananenpüree	12 g	Eidotter	50 g
PONTIER Kokospüree	7 g	Silberfarbene Blattgelatine	3,5 g

Die Blattgelatine in Eiswasser einweichen, das überschüssige Wasser ausdrücken und beiseite stellen. Die Pürees mit der Sahne zum Kochen bringen. Den Zucker und die Eidotter mit dem Mixer verrühren. Die Eigelbmasse erwärmen. Eine Crème anglaise zubereiten und auf 82 - 85 °C erhitzen, die Blattgelatine hinzugeben, durch ein Sieb gießen, abdecken und kaltstellen.

### KOKOSCREME

Kristallzucker	30 g	PONTIER Kokospüree	200 g
Agar-Agar	2 g		

Den Zucker und das Agar-Agar in einer kleinen Schüssel mit dem Mixer verrühren. Das PONTIER Kokospüree in einem kleinen Topf erhitzen und nach und nach das Zuckergemisch hinzugeben. Aufkochen und 1 Minute lang kochen lassen. Kaltstellen, bis es fest wird, dann im Standmixer zu einer glatten und glänzenden Konsistenz verarbeiten. In eine Dosierflasche gießen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

### PISTAZIENBISKUIT AUS DER MIKROWELLE

Pistazienpaste	160 g	Zucker	160 g
Eiweiß	250 g	Mehl	40 g
Eidotter	160 g		

Alle Zutaten im Standmixer vermengen, bis eine glatte Textur erreicht ist. Durch ein Sieb geben, dann in den Sahneaufschäumer mit 2 Sahnespendern gießen. Gut schütteln und 2 - 3 Stunden kaltstellen. 3 kleine Schnitte in den Boden von Kunststoffbechern machen, den Aufschäumer kräftig schütteln und jeden Becher zu 1/3 füllen. 40 Sekunden lang in die Mikrowelle stellen, die Becher auf den Kopf drehen und zum Abkühlen beiseite stellen.

### KOKOSBAISER

Eiweiß	80 g	Puderzucker	80 g
Kristallzucker	80 g	Kokosflocken	60 g

Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Das Eiweiß zu weichen Spitzen aufschlagen. Den Zucker hinzugeben und zu einer festeren Masse schlagen. Den Puderzucker unterheben und die Masse in einer feinen Schicht auf Backpapier verteilen. Mit Kokosflocken bestreuen und 2 Stunden bzw. so lange backen, bis sie trocken ist. In unterschiedlich große Stücke zerbrechen.

### ANRICHTEN

Frische Mango	nach Belieben
---------------	---------------

Die Mousse zu einer glatten Masse schlagen. In einen Spritzbeutel mit rundem Mundstück füllen. Drei Moussespitzen auf den Teller geben. Die Kokoscreme, die tropische Früchtecreme und das Mangogel tupfenförmig anrichten. Die Mousse mit einem Kugelausstecher aushöhlen und Mangogel einfüllen. Drei Stückchen Pistazienbiskuit anrichten und mit frischer Mango und Kokosbaiser garnieren.