



Pastelito de chocolate y plátano
Petit Gateau Schoko-Banane

Antonio Bachour

Chef pastelero
Konditormeister



PONTHIER
une histoire de fruit

Pastelito de chocolate y plátano

Petit Gateau Schoko-Banane

POR 15 RACIONES

BIZCOCHO DE PLÁTANO

Azúcar granulado	30 g
Plátano (maduro) picado	100 g
Ron (añejo)	12 g
Azúcar moreno	50 g
Azúcar	50 g
Azúcar invertido	40 g
Mantequilla clarificada	125 g
Huevo entero	125 g
Harina para todo uso	135 g
Polvo para hornear	5 g
Plátano (maduro) en dados	100 g

Precalentar el horno a 162 °C. Hacer un caramelo seco con el azúcar. Añadir el plátano y desglasar con el ron. Dejar enfriar sobre una lámina para hornear. Con una batidora con pala k, mezclar el azúcar moreno, el azúcar invertido y la mantequilla. Añadir el plátano caramelizado y batir la mezcla poco a poco. Añadir los huevos y mezclar bien. Añadir la harina, el polvo para hornear y el plátano en dados y batir durante un minuto. Forrar una bandeja de horno y verter la masa en ella. Hornear durante 13-15 minutos. Dejar enfriar y congelar. Cortar el bizcocho en círculos de 6 cm. Reservar.

CREMA DE PLÁTANO

Hojas de gelatina plata	5 g
Puré de plátano PONTIER	225 g
Puré de fruta de la pasión PONTIER	25 g
Azúcar granulado	30 g
Puré de limón 100% PONTIER	25 g

Poner la gelatina a remojo en agua con hielo hasta que se ablande; escurrir el exceso de agua y reservar. Poner todos los ingredientes a hervir, añadir la gelatina hidratada y mezclar bien. Verter la mezcla caliente uniformemente en un molde redondo de silicona de 20 ml. Congelar hasta que esté listo para usar.

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Nata para montar 35 %	175 g
Leche	75 g
Yema de huevo	50 g
Chocolate con leche 40%	225 g
Gelatina plata	2,5 g

Poner la gelatina a remojo en agua con hielo hasta que se ablande; escurrir el exceso de agua y reservar. Hacer una crema inglesa y cocinarla a 82 °C, añadir la gelatina y tamizar la mezcla sobre el chocolate con leche. Emulsionar con una batidora de mano.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE CON LECHE

Nata para montar 35%	150 g
Glucosa	18 g
Azúcar invertido	18 g
Chocolate con leche 40%	225 g
Nata para montar 35%	400 g

Calentar los 150 g de nata con la glucosa y el azúcar invertido. Verter poco a poco esta mezcla caliente sobre la cobertura de chocolate fundida. Mezclar inmediatamente con una batidora eléctrica hasta conseguir una emulsión perfecta. Añadir los 400 g de nata fría. Batir de nuevo con la batidora eléctrica. Dejar endurecer en el frigorífico durante como mínimo 12 horas e idealmente de un día para otro.

CHOCOLATE CON LECHE CRUJIENTE

Chocolate con leche	400 g
Manteca de cacao	60 g
Avellana triturada	80 g

Fundir el chocolate y la manteca de cacao a 45 °C y añadir la avellana triturada en porciones pequeñas. Enfriar hasta 35 °C. Usar inmediatamente.

MONTAJE

Virutas de chocolate	c.n
----------------------	-----

Usar un molde de silicona con 15 huecos cilíndricos de 6 cm. Montar cada pastel individual de arriba abajo en este orden:

- 1) Poner el bizcocho
 - 2) Echar la crema de plátano sobre el bizcocho.
 - 3) Con una manga, añadir el cremoso sobre la crema de plátano hasta llenar el molde.
- Congelar los pasteles individuales. Glasear. Con ayuda de un cuchillo pequeño, sumergir los pasteles individuales en el chocolate con leche crujiente. Añadir la ganache montada sobre el pastel con una manga. Decorar con virutas de chocolate.

PORTIONEN: 15

BANANENKUCHEN

Kristallzucker	30 g
Bananen (reife), zerkleinert	130 g
Rum (dunkel)	12 g
Brauner Zucker	50 g
Zucker	50 g
Invertzucker	40 g
Butterreinfett	125 g
Ganze Eier	125 g
Allzweckmehl	135 g
Backpulver	5 g
Bananen (reife), gewürfelt	100 g

Den Backofen auf 162 °C vorheizen. Den Zucker zu trockenem Karamell verarbeiten. Die Bananen hinzugeben und mit dem Rum ablöschen. Auf einer Backmatte abkühlen lassen. Den braunen Zucker, den Invertzucker und die Butter mit einem Mixgerät mit Flachrührer verrühren. Die karamellisierten Bananen hinzugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Die Eier hinzugeben und gut verrühren. Das Mehl, das Backpulver und die gewürfelten Bananen hinzugeben und eine Minute lang verrühren. Eine Backform mit Backpapier auslegen und die Masse in die Backform geben. Für 13-15 Minuten in den Backofen stellen. Abkühlen lassen und in den Gefrierschrank stellen. Den Kuchen mit einer 6 cm großen Rundform ausstechen. Beiseite stellen.

BANANENCREME

Silberfarbene Blattgelatine	5 g
PONTIER Bananenpüree	225 g
PONTIER Passionsfruchtpüree	25 g
Kristallzucker	30 g
PONTIER Zitronenpüree	25 g

Die Blattgelatine in Eiswasser einweichen, bis sie weich wird; das überschüssige Wasser ausdrücken und beiseite stellen. Alle Zutaten zum Kochen bringen, die eingeweichte Blattgelatine hinzugeben und mit dem Mixgerät gut verrühren. Die erhitzte Masse gleichmäßig auf runde 20-ml-Silikonformen verteilen. Bis zum Gebrauch im Gefrierschrank aufbewahren.

VOLLMILCHSCHOKOLADENCREME

Schlagsahne 35 %	175 g
Milch	75 g
Eidotter	50 g
Vollmilchschokolade 40 %	225 g
Silberfarbene Blattgelatine	2,5 g

Die Blattgelatine in Eiswasser einweichen, bis sie weich wird; das überschüssige Wasser ausdrücken und beiseite stellen. Eine Crème anglaise zubereiten und auf 82 °C erhitzen, die Blattgelatine hinzugeben und das Ganze durch ein Sieb über die Vollmilchschokolade geben. Mit dem Stabmixer zu einer Emulsion verarbeiten.

AUFGESCHLAGENE VOLLMILCHSCHOKOLADEN-GANACHE

Schlagsahne 35 %	150 g
Glucose	18 g
Invertzucker	18 g
40 % Vollmilchschokolade	225 g
Schlagsahne 35 %	400 g

Die kleinere Portion Sahne mit der Glucose und dem Invertzucker erhitzen. Die erhitzte Masse über die geschmolzene Schokoladenkuvertüre gießen. Sofort mit einem Mixgerät zu einer glatten Emulsion verarbeiten. Die größere Portion kalter Sahne hinzugeben. Mit einem Mixgerät erneut verrühren. Mindestens 12 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank steif werden lassen.

KNUSPRIGE VOLLMILCHSCHOKOLADE

Vollmilchschokolade	400 g
Kakaobutter	60 g
Gemahlene Haselnüsse	80 g

Die Schokolade und die Kakaobutter zum Schmelzen auf 45 °C erhitzen und die gemahlene Haselnüsse nach und nach in kleinen Mengen hinzugeben. Auf 35 °C abkühlen lassen. Sofort verwenden.

ANRICHTEN

Schokoladen-Curls	Nach Belieben
-------------------	---------------

Eine Silikonform mit 15 zylinderförmigen Vertiefungen je 6 cm Durchmesser verwenden. Die einzelnen Kuchen in folgenden Schritten anrichten:

- 1) Den Kuchen hineinlegen.
 - 2) Die Bananencreme auf den Kuchen geben.
 - 3) Die Schokocreme auf die Bananencreme gießen, bis die Form gefüllt ist.
- Den Kuchen in den Gefrierschrank stellen. Glazieren. Ein kleines Messer verwenden, um die Kuchen in die knusprige Vollmilchschokolade einzutauchen. Die aufgeschlagene Ganache auf den Kuchen geben. Mit Schokoladen-Curls dekorieren.