



---

*Petit Gateau de Yuzu y Calamansi*  
*Petit Gateau mit Yuzu und Kalamansi*

*Antonio Bachour*  
Chef pastelero  
Konditormeister



# Petit Gateau de Yuzu y Calamansi

## Petit Gateau mit Yuzu und Kalamansi

PARA 12-15 RACIONES

### TÉ VERDE DACQUOISE

Harina de trigo	55 g
Harina de almendra	170 g
Azúcar 1	200 g
Té verde Matcha	22 g
Claras de huevo	280 g
Azúcar 2	100 g

Tamizar la harina, la harina de almendras, el té verde matcha y el azúcar 1. Batir las claras de huevo, añadir rápidamente el azúcar 2 para que las claras batidas queden perfectamente lisas. Poner los ingredientes secos sobre el merengue y mezclar suavemente. Poner el dacquoise en media bandeja y hornear en un horno de convección a 180-190 °C durante 12 minutos. Enfriar y cortar en redondo de 5 cm. Guardar en el congelador hasta que se vaya a utilizar.

### CREMA DE CALAMANSI YUZU

Azúcar	28 g
Puré de calamansi 100% PONTHER	50 g
Puré de yuzu 100% PONTHER	50 g
Huevos	100 g
Chocolate blanco 33% fundido	70 g
Manteca de cacao derretida	20 g
Gelatina de plata	4 g

Hacer una crema inglesa, cocer a 82°C y añadir la gelatina de plata. Verter sobre el chocolate blanco y la manteca de cacao y emulsionar con la batidora de mano. Colocar en un molde semiesférico y congelar.

### MOUSSE DE PIÑA YUZU Y CARDAMOMO

Leche entera	100 g
Gelatina de plata	9 g
Chocolate Yuzu Inspiration	220 g
Puré de piña yuzu cardamomo PONTHER	115 g
Nata 35% (batida a punto de nieve)	420 g

Poner en remojo la gelatina de plata en una gran cantidad de agua y escurrirla bien. Llevar la leche entera a ebullición y añadir la gelatina. Verter aproximadamente un tercio del líquido caliente en la cobertura derretida y mezclar hasta obtener una mezcla lisa, brillante y elástica, ya que la mezcla emulsiona. Añadir el resto de la leche, teniendo cuidado de conservar esta textura. A continuación, añadir el puré de piña yuzu cardamomo PONTHER. Cuando la mezcla de chocolate alcance los 30 °C, incorporar la nata montada.

### BIZCOCHO DE TÉ VERDE MATCHA

Huevos enteros	180 g
Harina de trigo	80 g
Té verde Matcha en polvo	5 g
Azúcar	85 g
Mantequilla derretida	60 g
Sal	1 g

Mezclar todos los ingredientes en la batidora hasta obtener una textura de pasta. Colarlo y verterlo en la batidora de crema con 2 cargadores. Agitar muy bien y refrigerar durante 2-3 horas. Hacer 3 pequeños cortes en la base de los vasos de plástico, agitar enérgicamente el batidor y llenar cada vaso 1/3 de su capacidad. Cocer durante 40 segundos en el microondas, dar la vuelta a los vasos y reservar hasta que se enfríen.

### CHOCOLATE DORADO DE NARANJA EN SPRAY

Chocolate blanco 35%	125 g
Manteca de cacao	100 g
Manteca de cacao de naranja	70 g
Polvo de oro	c.n

Fundir el chocolate y la manteca de cacao a 45°C, añadir la mezcla de oro con la batidora de mano. Utilizar a 40°C.

### MONTAJE

Mango fresco c.n  
Colocar la mousse en un molde de silicona. Verter el inserto de cremeux, añadir más mousse. Colocar un disco de pastel de té verde y congelarlo. Desmoldar y rociarlo. Decorar con dados de mango fresco y bizcocho de matcha.

FÜR 12-15 PORTIONEN

### DACQUOISE AUS GRÜNEM TEE

Allzweckmehl	55 g
Mandelmehl	170 g
Zucker 1	200 g
Matchapulver	22 g
Eiweiß	280 g
Zucker 2	100 g

Das Mehl, das Mandelmehl, das Matchapulver und den Zucker 1 durch ein Sieb geben. Das Eiweiß aufschlagen, den Zucker 2 schnell hinzugeben, um einen perfekt glatten Eischnee zu erzielen. Die trockenen Zutaten auf den Eischnee geben und mit dem Mixer leicht verrühren. Die Dacquoise auf die Hälfte eines Backblechs verteilen und 12 Minuten lang im Umluftofen bei 180-190 °C backen. Abkühlen lassen und mit einer 5 cm großen Rundform ausstechen. Bis zum Gebrauch in den Gefrierschrank stellen.

### KALAMANSI-YUZU-CREME

Zucker	28 g
PONTHER Kalamansipüree 100 %	50 g
PONTHER Yuzupüree 100 %	50 g
Eier	100 g
Geschmolzene weiße Schokolade 33 %	70 g
Geschmolzene Kakaobutter	20 g
Silberfarbene Blattgelatine	4 g

Eine Crème anglaise zubereiten, auf 82 °C erhitzen und die silberfarbene Blattgelatine hinzugeben. Über die weiße Schokolade und die Kakaobutter gießen und mit dem Stabmixer zu einer Emulsion verarbeiten. In eine Halbkugelform geben und in den Gefrierschrank stellen.

### ANANAS-YUZU-KARDAMOM-MOUSSE

Vollmilch	100 g
Silberfarbene Blattgelatine	9 g
Schokolade Inspiration Yuzu	220 g
PONTHER Ananas-Yuzu-Kardamom-Püree	115 g
Sahne 35 % (weiche Spitzen schlagen)	420 g

Die silberfarbene Blattgelatine in einer großen Menge Wasser einweichen und gut abtropfen lassen. Die Vollmilch zum Kochen bringen und die Blattgelatine hinzugeben. Etwa ein Drittel der heißen Flüssigkeit in die geschmolzene Kuvertüre gießen und so lange rühren, bis durch die Emulgierung eine glatte, glänzende, elastische Masse entsteht. Die restliche Milch hinzugeben und darauf achten, dass die Konsistenz erhalten bleibt. Das PONTHER Ananas-Yuzu-Kardamom-Püree hinzugeben. Wenn die Schokoladenmischung 30 °C erreicht, die Schlagsahne unterheben.

### MATCHA-BISKUITMASSE

Ganze Eier	180 g
Allzweckmehl	80 g
Matchapulver	5 g
Zucker	85 g
Geschmolzene Butter	60 g
Salz	1 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.

### GOLDENE ORANGEN-SCHOKOLADEN-SPRÜHMASSE

Weißer Schokolade 35 %	125 g
Kakaobutter	100 g
Orangen-Kakaobutter	70 g
Goldpulver	Nach Belieben

Schokolade und Kakaobutter auf 45 °C erhitzen und schmelzen lassen, das Goldpulver hinzugeben und mit dem Stabmixer verrühren. Bei 40 °C verwenden.

### ANRICHTEN

Frische mango Nach Belieben

Die Mousse in eine Silikonform füllen. Die Kalamansi-Yuzu-Creme einfüllen und mehr Mousse darübergeben. Mit einer Scheibe Matchabiskuit abdecken und in den Gefrierschrank stellen. Aus der Form nehmen und besprühen. Mit frischen Mangowürfeln und Matchabiskuit dekorieren.