



Blanc des Bois

Weisser Walderdbeer-Kuchen

Miquel Guarro

*Jefe Consultor
Jefe profesor de la Chocolate Academy
Mejor Maestro chocolatero de España 2013
Chefberater
Cheflehrkraft Chocolate Academy
Bester Maître Chocolatier Spaniens 2013*



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Blanc des Bois

Weisser Walderdbeer-Kuchen

CRUMBLE DE JENGIBRE

Mantequilla (82% m.g)	130g	Azúcar caster	100g
Harina tamizada	130g	Sal fina	2g
Harina de almendras	110g	Jengibre en polvo	12g

Mezclar en el robot de cocina la harina tamizada y la harina de almendras con el jengibre en polvo y la sal fina. Llevar la mantequilla a punto pomada e incorporar todos los elementos sólidos, amasar hasta obtener una masa compacta en forma de rollo y mantenerla en el refrigerador. Desmenuzar la punta con ayuda de un grill. Extender la masa sobre una placa cubierta con un tapiz de silicona. Horneare 16 minutos a 160°C.

CRUMBLE RECONSTITUIDO

Crumble de jengibre	420g	Chocolate blanco (Zephyr 34% cacao)	100g
---------------------	------	-------------------------------------	------

Poner a derretir el chocolate blanco y mezclar con el crumble de jengibre. Verter 85g de esta mezcla en un molde flexible de 14cm de diámetro y congelar.

GANACHE DE FRESA Y JENGIBRE

Jengibre natural licuado	40g	Puré de fresa Mara des Bois PONTHER	350g
Puré de fresa Mara des Bois PONTHER	90g	Puré de lima PONTHER	20g
Gelatina	8g	Chocolate blanco (Zephyr 34% cacao)	290g

Llevar a ebullición los 90g de puré de fresa Mara des Bois PONTHER con el jengibre natural licuado y fundir la mezcla con la gelatina previamente hidratada. Mezclar el puré gelificado con el chocolate blanco derretido trabajado con el robot Thermomix hasta obtener una crema. Añadir los 350g de puré de fresa PONTHER, el puré de lima PONTHER fresa puré y terminar. Enfriar la ganache a 35°C.

BIZCOCHOS DE SOLETILLA A LA FRAMBUESA

Yemas de huevo	100g	Azúcar invertido	20g
Azúcar	40g	Harina tamizada	75g
Claras de huevo	170g	Maizena	50g
Azúcar	80g	Frambuesas IQF PONTHER	50g

Tamizar los elementos secos. Montar las claras de huevo con el azúcar. Mezclar tres cuartos de las claras con las yemas de huevo batidas y añadir los elementos secos en forma de lluvia. Mezclar con las claras de huevo restantes e incorporar las frambuesas IQF PONTHER desmenuzadas. Colar y colocar en un marco de 0,5 cm. de espesor. Cocinar por 8 minutos a 200°C. Congelar la galleta y cortar anillos de 14 cm.

JALEA DE FRESA MARA DES BOIS

Agua mineral	100g	Puré de fresa Mara des Bois PONTHER	420g
Dextrosa	90g	Puré de lima PONTHER	30g
Instangel frío	21g		

Hacer un jarabe con el agua y la dextrosa. En el robot de cocina Thermomix agregar el jarabe y el Instangel frío. Añadir el puré de fresa Mara des Bois PONTHER, el puré de lima PONTHER y trabajar de nuevo la mezcla en el robot de cocina Thermomix. Dejar reposar 10 minutos en el refrigerador y montar.

MOUSSE DE YOGUR GRIEGO

Yogur griego	645g	Dextrosa	195g
Yogur liofilizado	40g	Azúcar	55g
Sal fina	2,5g	Claras de huevo pasteurizadas	265g
Puré de limón PONTHER	65g	Nata montada	515g
Gelatina	19g		

Calentar el yogur griego con la sal fina y el yogur liofilizado a 40°C. Mezclar la gelatina previamente hidratada con el puré de limón PONTHER caliente y luego añadir el yogur. Calentar las claras de huevo con la dextrosa y el azúcar a 60°C y montar el merengue. Oxigenar la mezcla de yogur/merengue a 20°C y verificar que la mezcla esté a 35-36°C aproximadamente. Agregar la nata semi montada.

GLASEADO BLANCO

Agua mineral	300g	Gelatina	16g
Azúcar	250g	Chocolate blanco 34%	420g
Jarabe de glucosa DE-44	350g	Colorante blanco liposoluble en polvo	2,5g
Leche condensada	400g		

Hervir el agua con el azúcar y el jarabe de glucosa. Incorporar a la mezcla la leche condensada y la gelatina previamente hidratada. Añadir la mezcla sobre la cubierta de chocolate blanco medio derretida, emulsionar, incorporar el colorante blanco y pegar. Dejar gelificar en el refrigerador.

ROCHERS DE YOGUR LIOFILIZADO

Chocolate blanco 34%	100g	Yogur liofilizado en polvo	25g
Maltodextrina	40g		

Fundir el chocolate blanco y añadir poco a poco los dos polvos mezclados. Trabajar con una varilla hasta que se formen pequeñas rocas y dejar enfriar a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN

Placas de chocolate con fresas secas deshidratadas	CS
Tiras de chocolate blanco para el borde	CS

Envolver el crumble reconstituido con una tira de Rodoide de 3 cm. de alto. Añadir encima 90 g de ganache de fresa y jengibre, luego la bizcocho de soletilla y congelar. Llenar el espacio vacío con la jalea de fresa y volver a congelar. Decorar los anillos de 16 cm de diámetro con mousse de yogur griego y agregar la primera mezcla congelada. Congelar todo. Desmoldar la mousse y glasear con el glaseado blanco a 32/34°C. Decorar.

INGWER-STREUSELKUCHEN

Butter (82% Fett)	130g	Kristallzucker	100g
Gesiebtes Mehl	130g	Feines Salz	2g
Geriebene Mandeln	110g	Ingwerpulver	12g

Das gesiebte Mehl mit den geriebenen Mandeln, dem Ingwerpulver und dem feinen Salz in der Küchenmaschine vermengen. Die Butter cremig rühren, sämtliche festen Zutaten dazugeben und kneten, bis der Teig kompakt ist und sich zu einer festen Rolle formen lässt, die tiefgefroren wird. Die Spitze mit einem Rost zerbröseln. Backblech mit einer Silikonmatte schützen, den Teig darauf verteilen und 16 Minuten lang bei 160°C backen.

STREUSELKUCHEN-CRUMBLE

Ingwer-Streuselkuchen	420g	Weißer Schokolade (Zephyr 34% Kakaanteil)	100g
-----------------------	------	-------------------------------------------	------

Die weiße Schokolade schmelzen und mit dem Ingwer-Streuselkuchen vermischen. 85g dieser Zubereitung in eine Silikonform (Flexipan) mit 14cm Durchmesser gießen und tiefgefrieren.

ERDBEER-INGWER-GANACHE

Flüssiger Ingwer	40g	Mara des Bois-Erdbeerpüree von PONTHER	350g
Mara des Bois-Erdbeerpüree von PONTHER	90g	Limettenpüree von PONTHER	20g
Gelatine	8g	Weißer Schokolade (Zephyr 34% Kakaanteil)	290g

Die 90g Mara des Bois-Erdbeerpüree von PONTHER mit dem flüssigen Ingwer aufkochen und darin die zuvor gewässerte Gelatine auflösen. Das gelierte Püree mit der im Thermomix-Gerät geschmolzenen weißen Schokolade verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Zum Abschluss die 350g Mara des Bois-Erdbeerpüree und den Limettenpüree von PONTHER einarbeiten. Ganache auf 35°C auskühlen lassen.

LÖFFELBISKUIT MIT HIMBEERE

Dotter	100g	Invertzucker	20g
Zucker	40g	Gesiebtes Mehl	75g
Eiklar	170g	Maizena	50g
Zucker	80g	Himbeeren IQF PONTHER	QS

Die trockenen Zutaten durchsieben. Aus dem Eiweiß und dem Zucker einen steifen Eischnee schlagen. Dotter cremig rühren, drei Viertel des Eischnees unterheben und die trockenen Zutaten einrieseln lassen. Zum Schluss den verbleibenden Eischnee und die zerdrückten Himbeeren von Ponthier einarbeiten. In einen 0,5cm hohen Rahmen gießen und 8 Minuten bei 200°C backen. Das Biskuit einfrieren und 14cm große Ringe daraus ausstechen.

MARA DES BOIS ERDBEER-GELEE

Mineralwasser	100g	Mara des Bois-Erdbeerpüree von PONTHER	420g
Dextrose	90g	Limettenpüree von PONTHER	30g
Kaltes Geliemittel Instangel	21g		

Aus dem Wasser und der Dextrose einen Sirup zubereiten. Den Sirup im Thermomix-Gerät mit dem kalten Geliemittel Instangel vermengen. Mara des Bois-Erdbeerpüree und Limettenpüree von PONTHER dazugeben und erneut im Thermomix-Gerät mixen. Im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen und auf das Dessert auftragen.

MOUSSE AUS GRIECHISCHEM JOGHURT

Griechisches Joghurt	645g	Dextrose	195g
Joghurtpulver	40g	Zucker	55g
Feines Salz	2,5g	Pasteurisiertes Eiklar	265g
Limettenpüree von PONTHER	65g	Halbfeste Schlagsahne	515g
Gelatine	19g		

Das griechische Joghurt mit dem Joghurtpulver und dem Salz auf 40°C erhitzen. Die zuvor gewässerte Gelatine mit dem erhitzten Limettenpüree von PONTHER vermengen und anschließend die Joghurt-Mischung hinzufügen. Das Eiklar mit der Dextrose und dem Zucker auf 60°C erhitzen und zu einer Baiser-Masse schlagen. Die Mischung aus Joghurt- und Baiser-Zubereitung bei 20°C belüften und anschließend auf 35-36°C bringen. Zum Abschluss das halbfest geschlagene Schlagobers unterheben.

WEISSE GLASUR

Mineralwasser	300g	Gelatine	16g
Zucker	250g	Weißer Schokolade 34%	420g
Glukosesirup DE-44	350g	Fettlösliche weiße Lebensmittelfarbe	
Kondensmilch	400g	in Pulverform	2,5g

Wasser mit Zucker und Zuckersirup aufkochen. Die zuvor gewässerte Gelatine und die Kondensmilch hinzufügen. Diese Zubereitung über die halb geschmolzene weiße Schokolade gießen und zu einer glatten Creme verrühren. Abschließend die weiße Lebensmittelfarbe einrühren und im Kühlschrank gelieren lassen.

ROCHER-PRALINEN MIT JOGHURTPULVER

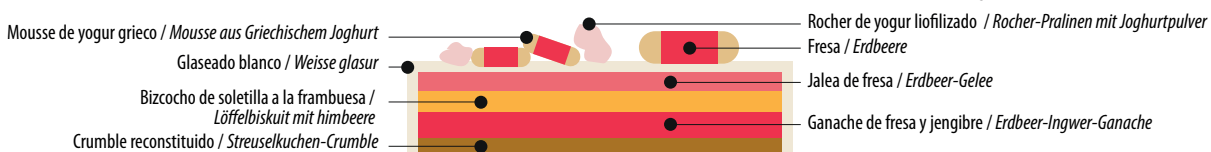
Weißer Schokolade mit 34% Kakaanteil	100g	Joghurtpulver	25g
Maltodextrin	40g		

Die weiße Schokolade schmelzen und nach und nach das mit dem Joghurtpulver vermischte Maltodextrin hinzufügen. Mit einem Stab rühren bis sich kleine Klümpchen bilden und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Schokoladenplatten mit qualitätsgeprüften, getrockneten Erdbeeren	QS
Qualitätsgeprüfte Bänder aus weißer Schokolade für den Tortenrand	QS

Den Streuselkuchen-Crumble mit einem 3 cm hohen Rhodoid-Schokoladenfolienband einfassen. Darauf 90g der Erdbeer-Ingwer-Ganache und ein Löffelbiskuit geben und tiefgefrieren. Den verbleibenden Platz mit Erdbeer-Gelee füllen und erneut tiefgefrieren. Aus der Joghurt-Mousse Ringe mit 16cm Durchmesser formen und das tiefgefrorene Dessert in der Mitte platzieren. Das Ganze nun erneut tiefgefrieren. Das Dessert aus der Form nehmen und mit der auf 32/34°C gebrachten, weißen Glasur überziehen. Dekorieren.



Fresa Mara des Bois
Erdbeere Mara des Bois

Origin France (Dordogne)
Gamme Signature
Brix : 18