



Entremés kawaii con calamansi

Kawaii-Dessert mit Kalamansi

Entremés kawaii con calamansi

Kawaii-Dessert mit Kalamansi

CREMA DE CALAMANSÍ

Puré de calamansi PONTHER	500g
Chocolate blanco	550g
Azúcar	160g
Huevos	10
Manteca de cacao	20g
Gelatina	11,5g
Nata montada	170g

Cocer al baño maría el puré de calamansi PONTHER, el azúcar y los huevos a 85 °C. Verter la mezcla sobre el chocolate blanco, la manteca de cacao y la gelatina ablandada, después incorporar la nata montada.

JALEA DE PERA Y CALAMANSÍ

Puré de pera PONTHER	900g
Puré de calamansi PONTHER	100g
Gelatina	16g

Calentar los purés de fruta PONTHER y verterlos sobre la gelatina ablandada. Verter una parte de la jalea en una semiesfera de flexipan y la otra parte en discos.

BIZCOCHO PASTA CHOUX

Leche entera	140g
Mantequilla	100g
Harina	140g
Yemas de huevo	170g
Huevos	100g
Claros de huevo	250g
Azúcar	120g

Realizar una pasta choux con la leche entera, la mantequilla, la harina, las yemas de huevo y los huevos. Mezclar con cuidado las claras merengadas con el azúcar. Extender sobre un silpat. Cocer a 170 °C durante 15 minutos.

CONFITURA DE CÍTRICOS

Mezcla de cítricos confitados	500g
Puré de maracuyá PONTHER	200g
Puré de calamansi PONTHER	50g

Calentar la mezcla de cítricos confitados con los purés de fruta PONTHER, llevar a ebullición y luego triturar. Reservar.

SABLÉ CRUJIFONDANT

Mantequilla	150g
Azúcar	130g
Sal	2g
Azúcar invertido	10g
Azúcar avainillado	1g
Harina T55	210g
Harina de centeno	30g
Levadura química	5g

Hacer una mantequilla pomada, añadir el azúcar, la sal, el azúcar invertido y el azúcar avainillado. Acabar añadiendo las harinas y la levadura química. Cocer 2 veces 10 minutos a 150 °C.

PRESENTACIÓN

Extender una fina capa de confitura de cítricos sobre el bizcocho pasta choux. Cortar tiras de 2 cm de alto y forrar una tartera de 8 cm de diámetro. En el centro poner una pastilla de jalea de pera y calamansi. Rellenar con crema de calamansi hasta una altura de tres cuartos y terminar con el resto de jalea de pera y calamansi. Enfriar y sacar del molde, glasear con una capa neutra, decorar con el coco rallado y poner sobre un sablé crujifondant.

KALAMANSICREME

PONTHER Fruchtpüree Kalamansi	500g
Weißer Schokolade	550g
Zucker	160g
Eier	10
Kakaobutter	20g
Gelatine	11,5g
Schlagsahne	170g

Im Wasserbad bei 85 °C das PONTHER Fruchtpüree Kalamansi, den Zucker und die Eier garen. Die Mischung auf die weiße Schokolade, die Kakaobutter und die eingeweichte Gelatine geben, dann die Schlagsahne unterheben.

BIRNEN-KALAMANSI-GELEE

PONTHER Fruchtpüree Birne	900g
PONTHER Fruchtpüree Kalamansi	100g
Gelatine	16g

Die PONTHER Fruchtpürees erwärmen und auf die eingeweichte Gelatine geben. Einen Teil des Gelees in halbkugelförmige Flexipan-Formen und den anderen Teil in talerförmige Flexipan-Formen füllen.

BRANDTEIGBISKUIT

Vollmilch	140g
Butter	100g
Mehl	140g
Eigelb	170g
Eier	100g
Eiweiß	250g
Zucker	120g

Mit der Vollmilch, der Butter, dem Mehl, den Eigelb und den Eiern einen Brandteig herstellen. Vorsichtig unter die Baisermasse heben. Auf einer Silpat-Matte ausstreichen. 15 Minuten bei 170°C im Ofen backen.

ZITRUSFRUCHTCONFIT

Mischung aus kandierten Zitrusfrüchten	500g
PONTHER Fruchtpüree Passionsfrucht	200g
PONTHER Fruchtpüree Kalamansi	50g

Die Mischung aus kandierten Zitrusfrüchten mit den PONTHER Fruchtpürees zum Kochen bringen, dann mixen. Beiseite stellen.

KNUSPRIG-SCHMELZENDES SANDGEBÄCK

Butter	150g
Zucker	130g
Salz	2g
Invertzucker	10g
Vanillezucker	1g
Mehl Type 550	210g
Roggenmehl	30g
Backpulver	5g

Die Butter weich kneten, Zucker, Salz, Invertzucker und Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss die Mehle und das Backpulver hinzufügen. Zweimal 10 Minuten bei 150 °C backen.

ANRICHTEN

Eine feine Schicht des kandierten Zitrusfrüchte auf dem Brandteigbiskuit verteilen. In Streifen von 2 cm Höhe schneiden und einen Desserring von 8 cm Durchmesser mit diesen auskleiden. In die Mitte ein Kügelchen des Birnen-Kalamansi-Gelees geben. Zu Dreiviertel mit Kalamansicreme garnieren und mit dem Rest des Birnen-Kalamansi-Gelees abschließen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen, mit einem klaren Guss glasieren, mit Kokosflocken verzieren und auf ein knusprig-schmelzendes Sandgebäck setzen.

