



Postre de fresa Gariguette
Süßspeise mit Erdbeeren Gariguette

Julien Alvarez

Chef Pastelero Ejecutivo Café Pouchkine
Exekutiver Konditormeister Café Pouchkine

Campeón del Mundo en Repostería 2011
Konditor-Weltmeister 2011



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Postre de fresa Gariguette

Süßspeise mit Erdbeeren Gariguette

CREMA DE ALMENDRA Y COCO

Mantequilla	165g	Coco en polvo	65g
Azúcar glas	130g	Maizena	15g
Huevos	10g	Nata	110g
Almendras en polvo	65g	Puré de coco PONTHIER	110g

En la batidora con la varilla en forma de K, mezclar la mantequilla, el azúcar glas y las almendras en polvo, la coco en polvo y la maizena. Añadir los huevos templados de uno en uno y a continuación, añadir la nata y el puré de coco PONTHIER. Mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea. Verter en una bandeja cuadrada y hornear a 150°C durante aproximadamente 10 minutos.

STREUSEL DE COCO

Mantequilla	80g	Almendras en polvo	50g
Azúcar moreno	80g	Harina T55	50g
Nuez de coco en polvo	50g	Sal	1g

En la batidora con la varilla en forma de K, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea. Desmigar y después hornear sobre una plancha y Silpain a 140°C durante 20 minutos.

MOUSSE DE LITCHI

Puré de lichi PONTHIER	250g	Chocolate blanco de cobertura	50g
Azúcar caster	80g	Masa de gelatina	28g
Yemas de huevo	70g	Licor Soho	30g
Maizena	20g	Nata	250g
Rama de vainilla	1		

Calentar el puré de lichi PONTHIER y la vainilla. Añadir el azúcar, las claras de huevo y la maizena. Dar un hervor y, a continuación, verter sobre el chocolate blanco de cobertura y la masa de gelatina. Añadir el licor Soho. Mezclarlo todo. De manera paralela, montar la nata espumosa. Realizar la mezcla de las 2 masas a 30°C. Proceder al montaje.

SABLÉ RECONSTITUIDO

Streusel coco	155g	Flor de sal	1g
Crêpe dentelle Eclat d'or	55g	Chocolate blanco de cobertura	85g

Mezclar cuidadosamente todos los ingredientes con el chocolate blanco de cobertura fundido y después dar forma inmediatamente. Congelar.

CONFITADO DE FRESA GARIGUETTE

Puré de fresa Gariguette PONTHIER	450g	Pectina NH	5g
Azúcar	90g	Agar	3g
Dextrosa	25g	Puré de lima PONTHIER	30g

Calentar el puré de fresa Gariguette PONTHIER a 40°C, añadir el azúcar, la dextrosa, la pectina NH y el agar. Llevar todo a ebullición. Una vez retirado del fuego, añadir el puré de lima PONTHIER, mezclar y verter en la bandeja.

GLASEADO DE FRESA GARIGUETTE

Puré de fresa Gariguette PONTHIER	100g	Jarabe de glucosa	160g
Masa de gelatina	83g	Gelatina neutra	700g

Calentar todos los ingredientes a 80°C. Ajustar el color, mezclar y pulverizar.

GELATINA ESPONJOSA DE FRESA GARIGUETTE Y JENGIBRE

Azúcar	115g	Puré de fresa Gariguette PONTHIER	105g
Agua	135g	Zumo de jengibre	20g
Masa de gelatina	70g		

Llevar a ebullición el agua y el azúcar y después añadir la masa de gelatina. Añadir el puré de fresa Gariguette PONTHIER a 30°C y el zumo de jengibre. Después de enfriarlo, montar en la batidora hasta obtener una textura esponjosa. Verter y congelar después.

PRESENTACIÓN

Chocolate blanco de cobertura	CS	Fresas frescas	CS
-------------------------------	----	----------------	----

Tras cocer la crema de almendra y coco, colocar sobre el disco de confitado de fresa Gariguette vertido sobre el flexipan. Congelar. Realizar un montaje a la inversa. Verter 300g de mousse de lichi en un molde circular de 20 cm. A continuación, colocar el relleno de crema de almendra y coco y el confitado de fresa Gariguette. Congelar. Formar un anillo de sablé reconstituido alrededor de un molde circular de 20 cm. Congelar. Glasear el postre con el glaseado de fresa Gariguette. Colocar la gelatina esponjosa de fresa Gariguette y jengibre en el centro del postre. Pegar el sablé reconstituido en el borde del postre. Realizar un círculo de chocolate blanco alrededor de la nube de fresa Gariguette y jengibre. Terminar de decorar con algunas fresas frescas.

MANDEL-KOKOS-CREME

Butter	165g	Kokosraspel	65g
Puderzucker	130g	Crempulver	15g
Eier	10g	Sahne	110g
Gemahlene Mandeln	65g	Püree Kokosnuss PONTHIER	110g

Mit dem blattförmigen Rührhaken die Butter, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die Kokosraspel und das Crempulver mixen. Die temperierten Eier schrittweise dazu geben. Dann die Sahne und das Püree Kokosnuss PONTHIER dazu geben. Mixen, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. In eine Flexipan-Form gießen und ungefähr 10 Minuten bei 150°C backen.

KOKOS-STREUSEL

Butter	80g	Gemahlene Mandeln	50g
Rohrzucker	80g	Mehl T55	50g
Kokosraspel	50g	Salz	1g

Mit dem blattförmigen Rührhaken alle Zutaten zu einem glatten und gleichmäßigen Teig verarbeiten. Durch das Sieb passieren. Auf Blech mit Silpain-Backmatte bei 140°C 20 min backen.

LITCHI-MOUSSE

Püree Litchi PONTHIER	250g	Weißer Kuvertüre	50g
Streuzucker	80g	Gelatinemasse	28g
Eigelb	70g	Likör Soho	30g
Crempulver	20g	Sahne	250g
Vanilleschote	1		

Das Püree Litchi PONTHIER und das Vanillemark erhitzen. Über den Streuzucker, die Eigelb und das Crempulver geben. Aufkochen und über die weiße Kuvertüre und die Gelatinemasse geben. Den Likör hinzugeben. Alles mixen. Parallel dazu die Sahne steif schlagen. Bei 30°C die beiden Massen miteinander mischen. Mit dem Anrichten fortfahren.

NEU KONSTITUIERTES MÜRBBGÄCK

Kokos-Streusel	155g	Fleur de Sel	1g
Crêpe dentelle Eclat d'or	55g	Weißer Kuvertüre	85g

Alle Zutaten vorsichtig mit der geschmolzenen Kuvertüre mischen und sofort formen. Einfrieren.

KANDIERTE ERDBEEREN GARIGUETTE

Püree Erdbeere Gariguette PONTHIER	450g	Pektin NH	5g
Zucker	90g	Agar Agar	3g
Dextrose	25g	Püree Limette PONTHIER	30g

Das Püree Erdbeere Gariguette PONTHIER auf 40°C erwärmen, den Zucker, die Dextrose, das Pektin NH und das Agar Agar untermischen. Alles aufkochen. Wenn die Mischung kocht, das Püree Limette PONTHIER hinzugeben, mixen und in eine Flexipan-Form geben.

ZUCKERGLASUR ERDBEERE GARIGUETTE

Püree Erdbeere Gariguette PONTHIER	100g	Glukosesirup	160g
Gelatinemasse	83g	Neutraler Guss	700g

Alle Zutaten auf 80°C erhitzen. Die Farbe anpassen, mixen und pulverisieren.

WOLKENGEELE ERDBEERE GARIGUETTE & INGWER

Zucker	115g	Püree Erdbeere Gariguette PONTHIER	105g
Wasser	135g	Ingwersaft	20g
Gelatinemasse	70g		

Das Wasser und den Zucker aufkochen. Die Gelatinemasse dazu geben. Bei 30°C das Püree Erdbeere Gariguette PONTHIER und den Ingwersaft dazu geben. Abkühlen lassen. Solange mischen, bis die Masse jener eines Marshmallows gleicht. Umplatzieren und einfrieren.

ANRICHTEN

Weißer Kuvertüre	QS	Frische Erdbeeren	QS
------------------	----	-------------------	----

Wenn die Mandel-Kokos-Creme gekocht ist, auf der Flexipan-Platte mit den kandierten Erdbeeren Gariguette anrichten. Einfrieren. Umgekehrt anrichten. 300 g Litchimousse in eine 20cm-Form geben und Mandel-Kokos-Creme und die kandierten Erdbeeren Gariguette darauf geben. Einfrieren. Einen Ring aus dem neu konstituierten Mürrgebäck von einem Umfang von 20 cm formen. Einfrieren. Das Dessert mithilfe der Zuckerglasur Erdbeere Gariguette glasieren. Das Wolkengeelee Erdbeere Gariguette & Ingwer in der Mitte des Desserts anrichten. Mit dem Mürrgebäck das Dessert umrahmen. Das Wolkengeelee Erdbeere Gariguette & Ingwer mit weißer Schokolade umranden. Zum Abschluss mit einigen frischen Erdbeeren dekorieren.

