

Lichi frambuesa a la rosa / Litschi himbeere mit rose



Pink Pavlova

Riccardo Magni

*Chef pastelero y director de pastelería
del Congusto Gourmet Institute
Konditormeister und Leiter des Fachbereichs
Konditorei am Congusto Gourmet Institute*



PONTHIER
une histoire de fruit

Pink Pavlova

MERENGUE ROSA CROCANTE

Clara de huevo	125g
Azúcar extrafino 1	125g
Azúcar extrafino 2	125g
Clara de huevo en polvo	2g
Colorante hidrosoluble rojo PCB CREATION	CS

Batir las claras de huevo con la mitad del azúcar extrafino 1 y la clara de huevo en polvo. Añadir el colorante poco a poco y la otra mitad del azúcar 1. Agregar el azúcar 2 y batir durante un minuto; verter sobre un molde semiesférico de silicona para formar una concha hueca. Hornear a 110 °C durante 90 minutos.

COMPOTA DE LICI Y FRAMBUESA A LA ROSA

Puré de lichi y frambuesa a la rosa PONTHER	275g
Frambuesas frescas en trozos	175g
Azúcar extrafino	110g
Glucosa	20g
Pectina NHX INGREDIUM	4g
Zumo de limón	1/2

Disolver la pectina NHX INGREDIUM en el azúcar extrafino. Añadir todos los ingredientes, mezclar y llevar a punto de ebullición durante 2/3 minutos; añadir el zumo del medio limón y dejar enfriar. Reservar para el montaje.

CREMA LIGERA DE LICI Y FRAMBUESA A LA ROSA

Nata 35 % M.G. 1	100g
Puré de lichi y frambuesa a la rosa PONTHER	250g
Gelatina P (cerdo) INGREDIUM	7g
Agua	35g
Chocolate blanco 36 %	350g
Nata 35 % M.G. 2	400g

Calentar a 60 °C la nata 35 % M.G. 1, añadir el chocolate blanco derretido a 40 °C, el puré de lichi y frambuesa a la rosa PONTHER y la gelatina hidratada y derretida; emulsionar con una batidora. Añadir la nata 35 % M.G. 2. Mantener a 4 °C cubierto con papel film durante 12 h antes de su uso.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

Chocolate blanco	250 g
Colorante hidrosoluble rosa PCB CREATION	CS

Derretir el chocolate blanco en el microondas a 30 °C, añadir el colorante hidrosoluble rosa PCB CREATION y mezclar con suavidad. Extender entre dos láminas de acetato y cortar con un cortapastas; dejar cristalizar a temperatura controlada.

PREPARACIÓN Y EMPLATADO

Frambuesas frescas en trozos	CS
Oro	CS

Colocar la compota en el merengue y añadir la decoración de chocolate. Montar la crema ligera en el robot con un brazo k hasta lograr la consistencia deseada. Escudillar la crema con una boquilla lisa y estabilizar en frío. Rellenar con frambuesas frescas en trozos y oro.

ROSAFARBENES, KNUSPRIGES BAISER

Eiweiße	125g
Grießzucker 1	125g
Grießzucker 2	125g
Eiweißpulver	2g
Wasserlöslicher roter Farbstoff von PCB CREATION	nach Belieben

Die Eiweiße mit der Hälfte des Grießzuckers 1 und dem Eiweißpulver steifschlagen. Fügen Sie den Farbstoff und die andere Hälfte des Zuckers 1 allmählich hinzu. Gießen Sie 2 Zucker und eine Minute lang weiter schlagen, dann in eine Silikonhalbkugel geben, um eine hohle Halbkugelform zu erhalten. Etwa 90 Minuten bei 110 °C backen.

LITSCHI-HIMBEER-ROSENKOMPOTT

PONTHER Litschi-Himbeer-Püree mit Rosenblütenextrakt	275g
Frische Himbeeren, in Stückchen geschnitten	175g
Grießzucker	110g
Glucose	20g
INGREDIUM Pektin NHX	4g
Saft von Zitrone	1/2

Das Pektin NHX von INGREDIUM mit dem Grießzucker zusammen auflösen. Alle Zutaten hinzugeben, vermengen und erhitzen. 2 bis 3 Minuten lang kochen lassen, den Zitronensaft hinzugeben und abkühlen lassen. Zum späteren Anrichten beiseite stellen.

LEICHTE LITSCHI-HIMBEER-ROSENCREME

Sahne 35 % Fett 1	100g
PONTHER Litschi-Himbeer-Püree mit Rosenblütenextrakt	250g
INGREDIUM Gelatine P (vom Schwein)	7g
Wasser	35g
Weißer Schokolade 36 %	350g
Sahne 35 % Fett 2	400g

Die Sahne 1 auf 60 °C erhitzen. 1. Die bei 40 °C geschmolzene weiße Schokolade, das Litschi-Himbeer-Püree mit Rosenblütenextrakt von PONTHER, die hydrierte und aufgelöste Gelatine hinzugeben und mit dem Stabmixer glattrühren. Die Sahne 2 hinzugeben. 2. Vor dem Gebrauch mit Lebensmittelfolie abgedeckt 12 Stunden lang bei 4 °C kaltstellen.

SCHOKODEKOR

Weißer Schokolade	250 g
Wasserlöslicher rosafarbener Farbstoff von PCB CREATION	nach Belieben

Die weiße Schokolade bei 30 °C in der Mikrowelle schmelzen lassen, den Farbstoff von PCB CREATION hinzugeben und vorsichtig vermengen. Auf 2 Schokoladenfolien verteilen, mit dem Dessertring zuschneiden und bei kontrollierter Temperatur kristallisieren lassen.

ZUBEREITUNG UND ANRICHTEN

Frischen Himbeerstückchen	nach Belieben
Goldflocken	nach Belieben

Das Kompott in das Baiser geben und das Schokoladendekor hinzugeben. Die leichte Sahne mit dem flachen Schlägel des Konditorroboters schlagen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Die Sahne mit einer Lochtülle anrichten und kaltstellen, damit sie fest wird. Mit den frischen Himbeerstückchen und Goldflocken anrichten.