



Sopa helada de frambuesa Willamette y pimiento rojo, ganache

Geeiste Willamette-Himbeer-Paprika-Suppe, Ganache

Sopa helada de frambuesa Willamette y pimienta roja, ganache

Geeiste Willamette-Himbeer-Paprika-Suppe, Ganache

SOPA HELADA DE FRAMBUESA Y PIMIENTO ROJO

Puré de frambuesa PONTHER	660g
Puré de pimienta roja PONTHER	340g
Puré de lima PONTHER	20g

Poner todos los ingredientes en una batidora de vaso y triturar bien.

GANACHE DE FRAMBUESA Y PIMIENTO ROJO

Puré de frambuesa PONTHER	200g
Puré de pimienta roja PONTHER	100g
Agua	700g
Vaina de vainilla	1
Azúcar	70g
Dextrosa	20g
Estabilizador	2g
Zumo de limón y cáscara	20g
Chocolate negro	500g
Chocolate con leche	100g

Calentar el agua a 45 °C e infusionar la vainilla y el limón (zumo y cáscara). Mezclar el azúcar, el estabilizador y la dextrosa y poner la mezcla en el agua caliente. Hervir y luego verter sobre los purés de fruta PONTHER y los 2 chocolates

CRUMBLE DE SÉSAMO Y COCO

Mantequilla	100g
Azúcar semirrefinado	100g
Harina T55	100g
Almendra en polvo	100g
Semillas de sésamo	10g
Coco cristalizado	10g

Hacer una mantequilla pomada y mezclar con el azúcar semirrefinado, la almendra en polvo y la harina. Una vez la pasta esté homogénea, añadir el sésamo y el coco cristalizado. Cocer 25 minutos a 160 °C.

PANNA COTTA DE VAINILLA

Leche	315g
Nata fresca líquida	340g
Mascarpone	60g
Gelatina	9g
Chocolate blanco	250g
Vainas de vainilla de Tahití	5

Hervir la leche y la vainilla. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. En frío, añadir la nata líquida y el mascarpone.

CREMA DE CHOCOLATE

Crema (parte 1)	135g
Azúcar invertido	15g
Glucosa	15g
Chocolate negro	150g
Crema (parte 2)	220g

Hervir los 135 g de crema, el azúcar invertido y la glucosa luego verter esta mezcla sobre el chocolate. Mezclar y dejar enfriar. Añadir los 220 g de crema y volver a mezclar.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo, poner un rosetón de crema de chocolate y rodearlo de panna cotta de vainilla. Añadir el crumble al sésamo y el coco y algunas frambuesas frescas. Poner una quenelle de ganache de frambuesa y pimienta roja sobre el crumble, verter la sopa helada de frambuesa y pimienta roja. Decorar con algunas láminas de pimienta roja fresco.

GEEISTE HIMBER-ROTE PAPRIKA-SUPPE

PONTHER Fruchtpüree Himbeere	660g
PONTHER Fruchtpüree rote Paprika	340g
PONTHER Fruchtpüree Limette	20g

Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut mixen.

HIMBER-PAPRIKA-GANACHE

PONTHER Fruchtpüree Himbeere	200g
PONTHER Fruchtpüree Paprika	100g
Wasser	700g
Vanilleschote	1
Zucker	70g
Dextrose	20g
Stabilisator	2g
Zitronensaft und Zitronenschale	20g
Dunkle Schokolade	500g
Milchschokolade	100g

Wasser auf 45°C erwärmen und darin die Vanille und die Zitrone (Saft und Schale) ziehen lassen. Zucker, Stabilisator und Dextrose mischen und die Mischung in das warme Wasser geben. Zum Kochen bringen, dann auf die PONTHER Fruchtpürees und die 2 Schokoladen gießen.

SESAM-KOKOSNUSS-CRUMBLE

Butter	100g
Brauner Zucker	100g
Mehl Type 550	100g
Gemahlene Mandeln	100g
Sesamsamen	10g
Kokosnussflocken mit Kristallzucker	10g

Die Butter weich kneten und mit braunem Zucker, gemahlenen Mandeln und Mehl mischen. Sobald der Teig homogen ist, die Sesamsamen und die Zucker-Kokosflockenmischung hinzuzufügen. 25 Minuten bei 160 °C backen.

PANNA COTTA MIT VANILLE

Milch	315g
Flüssige Sahne	340g
Mascarpone	60g
Gelatine	9g
Weißer Schokolade	250g
Vanilleschoten aus Tahiti	5

Milch mit Vanille zum Kochen bringen. Auf die weiße Schokolade und die eingeweichte Gelatine geben. Nach dem Abkühlen flüssige Sahne und Mascarpone hinzugeben.

SCHOKOLADENCREME

Sahne (Teil 1)	135g
Invertzucker	15g
Glukose	15g
Dunkle Schokolade	150g
Sahne (Teil 2)	220g

Die 135 g Sahne, den Invertzucker und die Glukose zum Kochen bringen, dann diese Mischung auf die Schokolade geben. Mischen und abkühlen lassen. Die 220 g Sahne hinzufügen und erneut mischen.

ANRICHTEN

In einem tiefen Teller die Schokoladencreme dekorativ anrichten und rundherum Panna Cotta mit Vanille geben. Den Sesam-Kokosnuss-Crumble und einige frische Himbeeren hinzufügen. Eine Nocke Himbeer-Paprika-Ganache auf den Crumble setzen, die geeiste Himbeer-Paprika-Suppe hinzugeben. Mit einigen Scheibchen frischer roter Gemüsepaprika verzieren.

