



---

*Postre en plato de castaña, pera,  
almendra y yuzu*

*Auf einem Teller angerichtetes Dessert aus Esskastanien,  
Birnen, Mandeln und Yuzu*

**Miquel GUARRO**

*Director de pastelería de la Escuela Hofmann  
Direktor des Fachbereichs Konditorei  
der Konditorenschule Hofmann*



---

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*



# Postre en plato de castaña, pera, almendra y yuzu

## Auf einem Teller angerichtetes Dessert aus Esskastanien, Birnen, Mandeln und Yuzu

### HELADO DE CASTAÑA

Leche entera	560g	Estabilizante para helados	6,5g
Nata 35% M.G	170g	Sal fina	1,2g
Dextrosa	160g	Leche en polvo 0% M.G	25g
Glucosa atomizada DE 33	55g	Puré de Castaña de Ardèche (DOP) PONTHER	1000g

Mezclar los secos en frío. Calentar la leche junto con la nata a 40°C y agregar los secos en forma de lluvia. Subir a 90°C sin parar de mezclar con las varillas. Retirar del fuego y agregar el puré de Castaña de Ardèche (DOP) PONTHER y trabajar con el túrmix. Dejar madurar en la nevera 24 horas. Mantecar y reservar a -16°C.

### CREMA DE PERA

Yema pasteurizada	45g	Azúcar invertido	20g
Maicena	12g	Hoja de gelatina	3,5g
Puré de pera Williams PONTHER	340g	Mantequilla avellanada	20g

Mezclar la yema con la maicena. Calentar el puré de pera Williams PONTHER junto con el azúcar sobre los 85°C. Escaldar las yemas y terminar de cocer la crema hasta que espese. Agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Agregar la mantequilla avellanada y trabajar energicamente el conjunto con unas varillas. Reservar en un tupper filmado a piel y en nevera.

### PERA IMPREGNADA FLOR SAUCO

Pera fresca a cortar a macedonia	300g	Licor de flor de sauco	30g
Puré de pera Williams PONTHER	30g		

Mezclar el licor con el puré de pera Williams PONTHER. Agregar encima de los gajos de fruta y cerrar al vacío la mezcla. Después de 2/3 minutos, liberar del vacío y mantener en un tupper en nevera.

### PRALINÉ ALMENDRA CRUJIENTE

Praliné almendra marcona 60%	120g	Chocolate blanco tostado	10g
Barquillo roto	25g	Sal fina	0,8g

Fundir el chocolate y mezclar con todos los ingredientes. Disponer en una manga y mantener a temperatura ambiente.

### MERENGUE SECO DE YUZU

Clara pasteurizada	120g	Puré de yuzu 100% PONTHER	90g
Albumina	33g	Agua mineral	60g
Azúcar	50g	Metil	2g
Thehalosa	30g		

Mezclar todos los ingredientes con el túrmix y atemperar el conjunto a 30°C en el baño maría. Disponer en una batidora y montar a velocidad rápida. Una vez tengamos la consistencia deseada, estirar el merengue en un tapete de silicona a 1,2cm de alto. Configuración del horno 50°C – 12 horas – tiro abierto. Al salir del horno, mantener en un tupper hermético.

### GEL DE YUZU

Azúcar	35g	Agua mineral	70g
Agar agar	3,2g	Hojas de gelatina	7g
Puré de yuzu 100% PONTHER	200g		

Mezclar en seco el agar agar con el azúcar. Verter en forma de lluvia encima del puré de yuzu 100% PONTHER mezclado con el agua. Llevar a ebullición y mantener el hervor durante 10 segundos. Retirar del fuego, agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Disponer el resultado en un tupper. Dejar gelificar en nevera. Triturar el gel y disponer en una manga.

### MALTODEXTRINA CON YUZU

Maltodextrina	40g	Yuzu liofilizado	5g
---------------	-----	------------------	----

Mezclar los dos ingredientes.

### MONTAJE

Almendra rallada	1
------------------	---

Dosificar un punto de crema de pera en el plato. Generar una oquedad en el punto con una cuchara caliente. Rellenar el punto con el praliné de almendra. Cubrir el praliné de almendra con la pera impregnada. Coronar con una quenelle de helado de castaña. Tapar con trozos de merengue de yuzu. Rallar un poco de almendra por encima y espolvorear un poco de maltodextrina con yuzu.

### ESSKASTANIENEIS

Vollmilch	560g	Eisstabilisator	6,5g
Sahne 35% Fett	170g	Feinkörniges Salz	1,2g
Dextrose	160g	Milchpulver 0 % Fett	25g
Trockenglucose DE 33	55g	PONTHER Püree aus Esskastanie aus der Ardèche AOP	1000g

Die trockenen Zutaten ohne Erhitzen vermengen. Die Milch mit der Sahne auf 40 °C erhitzen und die trockenen Zutaten einbröseln lassen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf 90 °C erhitzen. Vom Feuer nehmen, das PONTHER aus Esskastanienpüree aus der Ardèche AOP hinzugeben und mit dem Stabmixer verrühren. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. In die Eismaschine geben und auf -16 °C kühlen.

### BIRNENCREME

Pasteurisiertes Eiweiß	45g	Invertzucker	20g
Maisstärke	12g	Gelatineblatt	3,5g
PONTHER Williams-Birnenpüree	340g	Haselnussbutter	20g

Das Eigelb mit der Maisstärke vermengen. Das Williams-Birnenpüree mit dem Zucker auf über 85°C erhitzen. Über die Eigelbe gießen und die Creme aufkochen lassen, bis sie dick wird. Die im Voraus eingeweichten Gelatineblätter hinzugeben. Die Haselnussbutter hinzugeben und das Ganze mit dem Schneebesen kräftig verrühren. In eine Tupperdose geben, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen.

### MIT HOLUNDERBLÜTEN BESCHWIPSTE BIRNEN

Frische Birnen, in Würfel geschnitten	300g	Holunderblütenlikör	30g
PONTHER Williams-Birnenpüree	30g		

Den Likör mit dem mit dem PONTHER Williams-Birnenpüree vermengen. Auf die Birnenwürfel geben und die Mischung vakuumverpacken. Die Vakuumverpackung nach 2 bis 3 Minuten öffnen und die Mischung in einer Tupperdose im Kühlschrank aufbewahren.

### MANDELKROKANT

Marcona-Mandelpraliné 60%	120g	Weißer Röstschokolade	10g
Waffelstückchen	25g	Feinkörniges Salz	0,8g

Die Schokolade schmelzen und mit allen Zutaten vermengen. In einen Spritzbeutel füllen und bei Raumtemperatur aufbewahren.

### YUZUBAISER

Pasteurisiertes Eiweiß	120g	PONTHER Yuzupüree 100%	90g
Albumin	33g	Mineralwasser	60g
Zucker	50g	Metil	2g
Trehalose	30g		

Mit dem Stabmixer alle Zutaten verrühren und im Wasserbad auf 30°C erhitzen. In ein Rührgerät geben und auf höchster Stufe aufschlagen. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Baisermasse auf einer Silikonmatte 1,2 cm dick verteilen. Den Backofen einstellen: 50°C – 12 Stunden – Drosselklappe geöffnet. Aus dem Ofen nehmen und in einer hermetisch verschlossenen Tupperdose aufbewahren.

### YUZUGEL

Zucker	35g	Mineralwasser	70g
Agar	3,2g	Gelatineblätter	7g
PONTHER Yuzupüree 100%	200g		

Den Agar ohne Zugabe von Flüssigkeit mit dem Zucker vermengen. Die Mischung in das mit dem Wasser vermengte PONTHER Yuzupüree 100 % bröseln lassen. Aufkochen und 10 Sekunden lang kochen lassen. Vom Feuer nehmen und die im Voraus eingeweichten Gelatineblätter hinzugeben. Das Ergebnis in einer Tupperdose aufbewahren. Im Kühlschrank gelifizieren lassen. Das Gel zerstoßen und in einen Spritzbeutel geben.

### MALTODEXTRIN MIT YUZU

Maltodextrin	40g	Gefriergetrocknete Yuzu	5g
--------------	-----	-------------------------	----

Beide Zutaten vermengen.

### ANRICHTEN

Geriebene Mandel	1
------------------	---

Einen Klecks Birnencreme auf dem Teller anrichten. Mit einem erhitzten Löffel eine Vertiefung in den Klecks drücken. Die Vertiefung mit dem Mandelkrokant auffüllen. Das Mandelkrokant mit den beschwipsten Birnen bedecken. Mit einer Nocke Esskastanieneis krönen. Mit Yuzubaiser-Flocken bestreuen. Etwas geriebene Mandeln und Maltodextrin mit Yuzu darüberstreuen.