



Gaia estival
Sommer-Gaïa

Fabien EMERY

Chef pastelero de la École Lenôtre
Konditormeister an der École Lenôtre



PONTHIER
une histoire de fruit

Gaia estival

Sommer-Gaia

RECETA PARA 3 POSTRES DE 6 PORCIONES CADA UNO

BRIOCHE ALMIBARADO

Levadura	10g	Azúcar	21g
Huevos	102g	Mantequilla	85g
Harina	170g	Nata	5g
Sal	4g		

Diluir la levadura en el huevo en frío. Añadir la sal, el azúcar y, después, la harina. Con una batidora provista de gancho, amasar 1 minuto en velocidad 1 y, después, 4 minutos en velocidad 3. Añadir la nata. Amasar 4 minutos en velocidad 3. Añadir la mitad de la mantequilla y continuar entre 3 y 4 minutos a velocidad 3. Poner el resto de la mantequilla. Acabar el amasado hasta obtener una masa lisa (temperatura máxima de final de amasado: 25 °C). Pesar 150 g y moldear con un aro de 16 cm de diámetro por 4,5 cm de alto. Dejar levar a 27 °C como máximo durante 1 hora y media. Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

SIROPE DE HIERBAS

Agua	345g	Puré de ruibarbo rojo PONTHER	90g
Azúcar cristal	175g	Hojas de albahaca	5g
Xantana INGREDIUM	2g	Hojas de menta	8g
Ralladura de lima PONTHER	2g	Hojas de estragón	3g

Calentar el agua y el azúcar a 60 °C. Añadir la xantana, el puré de ruibarbo rojo PONTHER, la ralladura de lima PONTHER y las hierbas. Batir todo, tapar y dejar infusionar durante 30 minutos. Usar a 40 °C para almibarar los brioches.

CRUMBLE DE FRUTOS SECOS

Mantequilla en pomada 1	91g	Tanto por tanto de almendra	70g
Azúcar terciado	71g	Feuilletine	39g
Sal	0,65g	Mantequilla en pomada 2	74g
Frutos secos triturados (23 g de cada: pipas de calabaza/almendras crudas/pistachos)	69g	Manteca de cacao	10g
Harina T55	48g	Polvo de fresa PURE EMOTION	10g

Mezclar la mantequilla en pomada 1 con el azúcar terciado y la sal. Después de alisar, añadir la harina, el tanto por tanto, el polvo de fresa PURE EMOTION y, después, los frutos secos y la feuilletine. Espolvorear sobre una placa. Hornear a 150 °C entre 15 y 20 minutos. Cuando haya enfriado, añadir la mantequilla en pomada 2 y la manteca de cacao fundida. Verter 150 g en una plantilla stencil de 15 cm de diámetro y 4 mm de grosor. Meter al abatidor de temperatura.

GANACHE DE LIMÓN Y HIERBAS FRESCAS

Leche entera	70g	Hojas de albahaca	2,5g
Nata 1	50g	Hojas de menta	2g
Gelatina B (ternera) INGREDIUM	1,3g	Hojas de estragón	1,3g
Agua fría	8g	Ralladura de lima PONTHER	2g
Xantana INGREDIUM	1g	Nata 2	180g
Gotas de cobertura de chocolate Ivoire	67g	Puré de lima 100% PONTHER	36g
Manteca de cacao en trozos	6g		

Mezclar la ralladura de lima PONTHER con la nata 2. Calentar la leche y la nata 1. Añadir la xantana INGREDIUM. Dar un hervor. Fuera del fuego, añadir las hierbas. Batir y dejar infusionar 20 minutos. Filtrar con un colador de tela. Calentar todo a 80 °C y verter sobre el resto de los ingredientes. Batir ligeramente y reservar a 4 °C. Montar con la batidora.

REZEPT FÜR 3 DESSERTS ZU JEWEILS 6 TEILEN

BABA-BRIOCHES

Hefe	10g	Zucker	21g
Eier	102g	Butter	85g
Mehl	170g	Sahne	5g
Salz	4g		

Die Hefe in der kalten Eiermasse auflösen. Salz, Zucker und dann das Mehl hinzugeben. Mit dem Knethaken 1 Minute auf Stufe 1 und 4 Minuten auf Stufe 3 verrühren. Die Sahne hinzugeben. Weitere 4 Minuten auf Stufe 3 kneten. Die Hälfte der Butter hinzugeben und 3 bis 4 Minuten auf Stufe 3 vermengen. Die restliche Butter hinzugeben. Weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht (maximal 25 °C nach dem Kneten). 150 g abwiegen und in einen Tortenring mit 16 cm Durchmesser und 4,5 cm Höhe formen. Den Teig 1,5 Stunden lang bei maximal 27 °C gehen lassen. 45 Minuten bei 150 °C mit Dampfzufuhr backen.

KRÄUTERSIRUP

Wasser	345g	Rotes Rhabarberpüree PONTHER	90g
Kristallzucker	175g	Frisches Basilikum	5g
Xanthan INGREDIUM	2g	Frische Minze	8g
Limettenzesten PONTHER	2g	Frisches Estragon	3g

Das Wasser und den Zucker auf 60 °C erhitzen. Das Xanthan, das rote Rhabarberpüree von PONTHER, die Limettenzesten von PONTHER und die Kräuter hinzugeben. Mit dem Mixstab verrühren und 30 Minuten lang abgedeckt ziehen lassen. Auf 40 °C abkühlen lassen und dann zum Tränken der Baba-Brioche verwenden.

TROCKENFRÜCHTE-STREUSEL

Schaumig gerührte Butter 1	91g	„Tant pour tant“ (gemahlene Mandeln + Puderzucker zu gleichen Teilen)	70g
Rohrzucker	71g	Feuilletine	39g
Salz	0,65g	Schaumig gerührte Butter 2	74g
Zerkleinerte Trockenfrüchte (je 23 g: Kürbiskerne/rohe Mandeln/Pistazien)	69g	Kakaobutter	10g
Mehl T55	48g	Erdbeerpulver PURE EMOTION	10g

Die schaumig gerührte Butter 1 mit dem Rohrzucker und dem Salz vermengen. In die glatt gerührte Masse das Mehl, das Tant pour tant, das Erdbeerpulver von PURE EMOTION und schließlich die Trockenfrüchte und die Feuilletine unterrühren. Auf einem Backblech verteilen. 15 bis 20 Minuten bei 150 °C backen. Nach dem Abkühlen die schaumig gerührte Butter 2 und die geschmolzene Kakaobutter hinzugeben und 150 g in eine 15 cm große und 4 mm hohe Schablone formen. Kaltstellen.

ZITRONEN-GANACHE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Vollmilch	70g	Frisches Basilikum	2,5g
Sahne 1	50g	Frische Minze	2g
Gelatine B (Rind) INGREDIUM	1,3g	Frisches Estragon	1,3g
Kaltes Wasser	8g	Limettenzesten PONTHER	2g
Xanthan INGREDIUM	1g	Sahne 2	180g
Weißer Schokoladenkuvertüre	67g	Limettenpüree 100% PONTHER	36g
Gehackte Kakaobutter	6g		

Die Limettenzesten von PONTHER mit der Sahne 2 vermengen. Die Milch zusammen mit der Sahne 1 erhitzen. Das Xanthan von INGREDIUM hinzugeben. Aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und die Kräuter hinzugeben. Mit dem Mixstab verrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Durch einen Beutelfilter geben. Das Ganze auf 80 °C erhitzen und über den Rest der Zutaten gießen. Leicht mit dem Mixstab verrühren und bei 4 °C beiseite stellen. Mit dem Rührgerät aufschlagen.

Gaia estival

Sommer-Gaia

COMPOTA DE FRESAS Y RUIBARBO

Puré de ruibarbo rojo PONTHER	280g	Fresas silvestres ultracongeladas	212g
Trimolina	21,5g	Pectina NH	10,4g
Azúcar	32g	Agar-agar INGREDIUM	1,6g

Calentar a 40 °C el puré de ruibarbo rojo PONTHER y la trimolina. Mezclar el azúcar, el agar-agar INGREDIUM y la pectina NH. Verter en lluvia sobre la mezcla del puré y la trimolina y llevar a ebullición. Añadir las fresas silvestres. Meter al abatidor de temperatura.

PULVERIZACIÓN DE CHOCOLATE NEGRO

Cobertura de chocolate negro 75%	75g	Aceite de pepitas de uva	15g
----------------------------------	-----	--------------------------	-----

Fundir la cobertura y añadir el aceite.

CONFITADO DE RUIBARBO

Puré de ruibarbo rojo PONTHER	346g	Agar-agar INGREDIUM	1,65g
Dextrosa INGREDIUM	13,8g	Puré de lima 100% PONTHER	9g
Pectina NH	2,85g		

Calentar el puré de ruibarbo rojo PONTHER a 40 °C. Incorporar la dextrosa INGREDIUM, la pectina NH y el agar-agar INGREDIUM mezclados y llevar a ebullición. Añadir el puré de lima 100% PONTHER.

MOUSSE DE VAINILLA

Nata	413g	Glucosa atomizada P INGREDIUM	30g
Vainas de vainilla	4g	Gelatina P (pescado) INGREDIUM	7g
Yemas de huevo	83g	Agua	33g
Azúcar	40g	Mascarpone	413g

Calentar la nata con las vainas de vainilla abiertas y raspadas. Blanquear las yemas de huevo con los azúcares y hacer una crema inglesa a 83 °C. Añadir la gelatina hidratada con el agua. Enfriar y añadir el mascarpone bien batido. Dejar reposar 3 horas y montar con la batidora.

MONTAJE Y ACABADO

Glaseado neutro	c.n	Polvo de fruta PURE EMOTION	c.n
-----------------	-----	-----------------------------	-----

Cuando el crumble de frutos secos esté cristalizado, extender 100 g de ganache de limón y hierbas sobre una plantilla stencil de 3 mm de grosor. A continuación, colocar un bizcocho almibarado del mismo diámetro que la plantilla (15 cm) y volver a extender 100 g de ganache de limón y hierbas. Enmoldar 130 g de compota de fresas y ruibarbo congelada y pulverizar el chocolate negro. Extender 100 g de confitado de ruibarbo y meter en el abatidor de temperatura. Enmoldar en el molde de silicona 250 g de mousse de vainilla, colocar el relleno y meter en el abatidor de temperatura. Desmoldar.

Truco para el acabado: en el molde de silicona, aplicar con un pincel la cobertura neutra y espolvorear sobre ella el polvo de fruta; retirar el excedente y dejar secar antes de enmoldar la mousse.

ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Rotes Rhabarberpüree PONTHER	280g	Tiefgekühlte Walderdbeeren	212g
Trimoline	21,5g	Pektin NH	10,4g
Zucker	32g	Agar-Agar INGREDIUM	1,6g

Das rote Rhabarberpüree von PONTHER und die Trimoline auf 40 °C erhitzen. Den Zucker, das Agar-Agar von INGREDIUM und das Pektin NH miteinander vermengen. Über das Püree + die Trimoline träufeln und aufkochen lassen. Die Walderdbeeren hinzugeben. Kaltstellen.

SPRÜHMASSE AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE

Kuvertüre aus Zartbitterschokolade 75%	75g	Traubenkernöl	15g
--	-----	---------------	-----

Die Kuvertüre schmelzen und das Öl hinzugeben.

RHABARBER-CONFIT

Rotes Rhabarberpüree PONTHER	346g	Agar-Agar INGREDIUM	1,65g
Dextrose INGREDIUM	13,8g	Limettenpüree 100% PONTHER	9g
Pektin NH	2,85g		

Das rote Rhabarberpüree von PONTHER auf 40 °C erhitzen. Die Dextrose von INGREDIUM, das Pektin NH und das Agar-Agar von INGREDIUM miteinander vermengt einrühren und aufkochen lassen. Das Limettenpüree 100% von PONTHER hinzugeben.

VANILLEMOSSE

Sahne	413g	Atomisierte Glucose P INGREDIUM	30g
Vanilleschoten	4g	Gelatine P (Fisch) INGREDIUM	7g
Eigelb	83g	Wasser	33g
Zucker	40g	Mascarpone	413g

Die Vanilleschoten in die Sahne auskratzen und erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker + der Trimoline schaumig schlagen und auf maximal 83 °C erhitzen, sodass eine Crème anglaise entsteht. Die in Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben. Abkühlen lassen und den glatt gerührten Mascarpone hinzufügen. 3 Stunden ruhen lassen, dann mit dem Mixer aufschlagen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Farbneutrale Glasur	EL	Fruchtpulver PURE EMOTION	Nach Belieben
---------------------	----	---------------------------	---------------

Nach dem Auskristallisieren der Trockenfrüchte-Streusel 100 g Zitronen-Kräuter-Ganache in eine 3 mm dicke Schablone spritzen, dann das getränkte Baba-Biskuit mit 15 cm Durchmesser in die gleichgroße Schablone legen und eine weitere Schicht aus 100 g Zitronen-Kräuter-Ganache aufspritzen. 130 g des tiefgekühlten Erdbeer-Rhabarber-Kompotts in die Form geben und mit der Zartbitterschokolade besprühen. 100 g Rhabarber-Confit darüber geben und zum Fixieren in den Schockfroster stellen. 250 g Vanillemousse in die Silikonform gießen, mit dem Insert bedecken und vor dem Herauslösen aus der Form im Schockfroster fixieren.

Tipp zum Anrichten: In der Silikonform mit einem Pinsel eine farbneutrale Glasur auftragen und mit Fruchtpulver bestreuen, den Überschuss entfernen und vor dem Formen der Mousse trocknen lassen.