



*Gâteaux au chocolat Gold, abricot,
fleur d'oranger et amandes*

*GOLD Schokolade, Aprikose,
Orangenblüte und Mandel*

Josep MARIA RIBÉ

*Chef-Director Chocolate Academy™BCN
Chef-Direktor der Chocolate Academy™ BCN*



PONTHIER
une histoire de fruit

Chocolate gold, albaricoque, flor de Naranja, Almendra

GOLD Schokolade, Aprikose, Orangenblüte und Mandel

8 TARTAS DE 14CM DE DIÁMETRO Y 4CM DE ALTURA

CRUMBLE DE ALMENDRA GLUTEN FREE

Azúcar de caña demerara	200 g
Mantequilla fresca	230 g
Harina de Almendra	200 g
Harina de Arroz	80 g
Fécula de patata	80 g
Maltodextrina de tapioca	70 g

Mezclar todos los sólidos. Añadir la mantequilla en pomada y amasar. Estirar la masa entre dos hojas de guitarra a 3mm de grosor y congelar. Troquelear en aros de 12cm de diámetro y cocinar a 160 unos 20 minutos dentro del aro. Reservar con el aro puesto.

BIZOCHOCO JOCONDE DE ALMENDRAS GLUTEN FREE

Huevos	250 g
TPT Almendra	350 g
Claras	170 g
Azúcar	50 g
Harina de arroz	60 g
Impulsor	2.5 g

Mezclar los huevos con el TPT de almendra, harina de arroz e impulsor, y blandear la mezcla con el batidor. Montar las claras con el azúcar y mezclar el conjunto anterior. Estirar planchas de 60x40cm y 8mm de altura de bizocho. Cocer en el horno a 220°C durante unos 5/6 min aproximadamente. Reservar en frío hasta su utilización.

CREMOSO DE ALMENDRA

Agua	250 g
Pasta de Almendra tostada	130 g
Praliné de Almendra PRAMA 50%	120 g
Chocolate Gold 30.4% cacao	100 g
Sal	1 g
Gelatina	3.5 g

Fundir el chocolate y mezclar con el praliné y pasta. Calentar el agua y disolver la gelatina previamente hidratada en la sal. Mezclar los dos conjuntos anteriores y emulsionar. Reservar en frío hasta su utilización.

COMPOTA DE ALBARICOQUE Y FLOR DE NARANJO

Puré de albaricoque Bergeron PONTHER 10% azúcar	100 g
Puré de clementina de Córcega PONTHER 10% azúcar	20 g
puré de yuzu Ponthier 100%	20 g
puré de maracuyá Flavicaipa Ponthier 100%	20 g
albaricoques mitades congelados Ponthier	1000 g
azúcar (sacarosa)	300 g
agua de flor de naranjo	16 g
gelatina	12 g

Cortar los albaricoques a dados y mezclar con el azúcar. Añadir los purés y hervir durante 8 minutos, hasta tener la textura deseada. Retirar del fuego, y separar un 1/3 de los albaricoques. Añadir la gelatina previamente hidratada en las 2/3 restantes y pasar el túrmix. Añadir el resto de albaricoques y mezclar bien. Añadir el agua de flor de naranjo y mezclar. Dosificar en aros de 12cm de diámetro, unos 140 gr por molde, congelar.

MOUSSE DE CHOCOLATE GOLD Y CARAMELO

Agua	400g
Azúcar	250g
Sal	5g
Gelatina	16g
Chocolate Gold 30.4% cacao	700g
Nata del 35% M.G semimontada	850g

8 TÖRTCHEN JE 14CM DURCHMESSER UND 4CM HÖHE

GLUTENFREIES MANDEL-CRUMBLE

Vollrohrzucker	220 g
Frische Butter	230 g
Mandelmehl	200 g
Reismehl	80 g
Kartoffelstärke	80 g
Tapioka-Maltodextrin	70 g

Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Die schaumig gerührte Butter hinzugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig zwischen zwei Schokoladenfolien auf 3 mm Dicke ausrollen und in den Gefrierschrank stellen. Mit Tortenringen mit 12 cm Durchmesser ausstechen und etwa 20 Minuten bei 160 °C im Tortenring backen. Abkühlen lassen, ohne den Tortenring zu entfernen.

GLUTENFREIES JOCONDE-MANDELBISKUIT

Ganze Eier	250 g
Tant pour Tant	350 g
Eiweiß	170 g
Zucker	50 g
Reismehl	60 g
Backpulver	2,5 g

Die Eier mit dem Tant pour Tant, dem Reismehl und dem Backpulver mit dem Mixer verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und in die zuvor zubereitete Masse unterheben. Den Biskuitteig in rechteckiger Form auf 60x40 cm und 8 mm Höhe ausrollen. 5 bis 6 Minuten bei 220 °C backen. Bis zur späteren Verwendung kaltstellen.

MANDELCREME

Wasser	250 g
Geröstete Mandelpaste	130 g
PRAMA Pralinémasse mit 50 % Mandeln	120 g
GOLD Schokolade mit 30,4 % Kakao	100 g
Salz	1 g
Gelatine	3,5 g

Die Schokolade schmelzen und mit der Pralinémasse und der Mandelpaste vermengen. Das Wasser erhitzen und die zuvor hydrierte Gelatine und das Salz hinzugeben. Die beiden vorher zubereiteten Mischungen miteinander vermengen und emulgieren. Bis zur späteren Verwendung kaltstellen.

APRIKOSEN-ORANGENBLÜTEN-KOMPOTT

Ponthier Bergeron-Aprikosenpüree mit 10 % Zucker	100 g
Ponthier Clementine aus Korsika mit 10 % Zucker	20 g
Ponthier Yuzu-Püree 100 %	20 g
Ponthier Gelbes Passionsfruchtpüree 100 %	20 g
Ponthier Tiefgekühlte Aprikosenhälften	1000 g
Zucker (Saccharose)	300 g
Orangenblütenwasser	16 g
Gelatine	12 g

Die Aprikosen in Würfel schneiden und mit dem Zucker vermengen. Die Pürees hinzugeben und 8 Minuten lang kochen, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Von der Kochstelle nehmen und 1/3 der Aprikosen beiseite stellen. Die zuvor hydrierte Gelatine zu den verbleibenden 2/3 hinzugeben und mit dem Stabmixer vermengen. Den Rest der Aprikosen hinzugeben und gut vermischen. Das Orangenblütenwasser hinzugeben und mixen. Die Masse in Tortenringe mit 12 cm Durchmesser füllen, etwa 140 g je Form, und in den Gefrierschrank stellen.

GOLD SCHOKOLADE-KARAMELL-MOUSSE

Wasser	400 g
Zucker	250 g
Salz	5 g
Gelatine	16 g
GOLD Schokolade mit 30,4 % Kakao	700 g
Halb aufgeschlagene Sahne mit 35 % Fett	850 g

Chocolate gold, albaricoque, flor de Naranja, Almendra

GOLD Schokolade, Aprikose, Orangenblüte und Mandel

Hervir el agua y reservar. Caramelizar el azúcar y desglasar con el agua caliente. Pesar el contenido final y rectificar a 550. Añadir la gelatina previamente hidratada y la sal. Verter encima del chocolate gold y asegurar una perfecta fusión del chocolate. Emulsionar pasando el túrmix. Cuando la trufa esté a 30/32°C añadir la nata semimontada, asegurar una perfecta integración de todos los ingredientes y utilizar de inmediato.

GLASEADO DE CHOCOLATE GOLD ORO

Agua	450 g
Azúcar (sacarosa)	400 g
Jarabe de glucosa DE38	600 g
Leche condensada	400 g
Gelatina	30 g
Chocolate gold 30.4% cacao	500 g
oro en polvo	4 g

Calentar hasta el punto ebullición todos los ingredientes menos la gelatina, el chocolate y el oro en polvo. Añadir la gelatina previamente hidratada y asegurar un buen mezclado. Incorporar poco a poco encima del chocolate, hasta conseguir una buena emulsión. Pasar el túrmix y añadir el oro en polvo. Dejar reposar 12h antes de su utilización. Utilizar a 32/33°C para bañar la tarta bien congelada.

PINTURA DE CHOCOLATE GOLD PARA LA DECORACIÓN

Chocolate gold 30.4% cacao	700 g
Manteca de cacao	300 g

Fundir el chocolate y manteca de cacao, y mezclar. Pasar por el túrmix. Colar la mezcla. Enfriar la pintura sobre 35°C y aplicar con la pistola encima la decoración congelada.

PINTURA DE ORO

alcohol 60%Vol mínimo	15 g
polvo de oro	1-1,2 g

Mezclar y utilizar para pintar con el aerógrafo encima de la decoración, después de pintar con la pintura de chocolate Gold en terciopelo.

MONTAJE

Chocolate Gold 30.4 % cacao, para la decoración	
mermelada de piel de naranja dulce con vainilla	160 g

Cortar discos de bizcocho de 12cm de diámetro, y colocarlos encima de los discos de crumble, dentro de un aro de 12cm de diámetro y 3cm de altura. Dosificar unos 15/20gr de mermelada de piel de naranja, encima del bizcocho, y repartir homogéneamente por la superficie. Dosificar encima del bizcocho y la mermelada, los 65 gr de cremoso de almendra y congelar. Hacer la mousse y dosificar una pequeña capa en la base del molde. Desmoldar el interior de albaricoque e insertar en el molde de la tarta, asegurando que quede bien centrado. Dosificar un poco más de mousse, retirar el PVC al cremoso del almendra y bizcocho, e insertar todo el kit en la tarta. Un total de 190/200 gr de mousse por tarta. Tapar con una hoja de guitarra todas las tartas, y presionar para asegurar un perfecto montaje de las tartas. Congelar. Desmoldar la tarta perfectamente congelada y bañar con el glaseado Gold a 32/33°C. Decorar al gusto.

Das Wasser zum Kochen bringen und beiseite stellen. Den Zucker karamellisieren und mit dem heißen Wasser ablöschen. 550 g der Mischung abwiegen. Die zuvor hydrierte Gelatine und das Salz hinzugeben. Über die GOLD Schokolade gießen und verrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Mit einem Stabmixer zu einer Emulsion verarbeiten. Wenn die Masse auf 30-32 °C abgekühlt ist, die halb aufgeschlagene Sahne hinzugeben, alle Zutaten gut vermengen und sofort verwenden.

GOLD SCHOKOLADENGLASUR

Wasser	450 g
Zucker (Saccharose)	400 g
Glucosesirup DE38	600 g
Kondensmilch	400 g
Gelatine	30 g
GOLD Schokolade mit 30,4 % Kakao	500 g
Goldpulver	4 g

Alle Zutaten, mit Ausnahme der Gelatine, der Schokolade und dem Goldpulver, zum Kochen bringen. Die zuvor hydrierte Gelatine hinzugeben und gut vermengen. Langsam in die Schokolade einarbeiten, bis eine glatte Emulsion entsteht. Mit dem Stabmixer vermengen und das Goldpulver hinzugeben. Vor dem Gebrauch 12 h ruhen lassen. Bei 32-33 °C verwenden, um das komplett tiefgekühlte Törtchen gut zu tränken.

GOLD SCHOKOLADENFARBE FÜR DAS DEKOR

GOLD Schokolade mit 30,4 % Kakao	700 g
Kakaobutter	300 g

Schokolade und Kakaobutter schmelzen. Mit dem Stabmixer verrühren. Durch ein Sieb geben. Die Farbe auf etwa 35 °C abkühlen lassen und mit der Sprühpistole auf das tiefgekühlte Dekor geben.

GOLDFARBE

Alkohol mit mindestens 60%Vol.	15 g
Goldpulver	1-1,2 g

Vermengen und nach dem Auftragen der GOLD Schokoladenfarbe in Samtoptik mit der Airbrush-Pistole auf das Dekor aufbringen.

MONTAGE

GOLD Schokolade mit 30,4 % Kakao für das Dekor	
Marmelade aus Süßorangenschalen mit Vanille	160 g

Die Crumble-Scheiben in Tortenringen mit 12 cm Durchmesser und 3 cm Höhe als Boden auslegen. Anschließend 12 cm große Biskuitscheiben in die Tortenringe legen und gleichmäßig mit 15-20 g Orangenschalenmarmelade bestreichen. Zum Abschluss 6 g Mandelcreme auf das Biskuit mit der Marmelade geben. In den Gefrierschrank stellen. Den Boden einer Form mit 14 cm Durchmesser und 4 cm Höhe mit der gerade zubereiteten Mousse bedecken. Den Tortenring mit Aprikosen-Orangenblüten-Kompott aus dem Gefrierschrank nehmen, den Ring entfernen und die Scheibe in der Form mittig auf die Mousse legen. Mit etwas mehr Mousse auffüllen. Den Tortenring mit Crumble, Biskuit und Mandelcreme aus dem Gefrierschrank nehmen, den Ring entfernen und die Scheibe in die Form auf die obere Mousse-Schicht legen. Insgesamt sind es 190-200 g Mousse je Törtchen. Die Törtchen mit Schokoladenfolie abdecken und leicht andrücken, damit alle Schichten gut zusammenhalten. Tiefkühlen. Die komplett tiefgekühlten Törtchen aus der Form nehmen und in die auf 32-33 °C erhitze GOLD Glasur tauchen. Nach Belieben dekorieren