



---

# *Confitado de Cítricos*

## *Zitrus-Confit*

*Philippe Urweiller*  
*Chef pastelero maestro chocolatero*  
*Konditormeister und Chocolatier*



---

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Confitado de Cítricos Zitrus-Confit

## MASA DE GELATINA

Gelatina F (gelatina de pescado) INGREDIUM	18 g
Agua mineral	108 g

Calentar el agua hasta que esté a punto de hervir y verterla sobre la gelatina F INGREDIUM en un cuenco. Batir con unas varillas y verter en la bandeja de un candissoire; cubrir con papel film y dejar en una cámara fría a 4 °C durante 8 horas.

Triturado de limón de Menton IGP PONTIER	1000 g
O triturado de clementina de Córcega IGP PONTIER	
O triturado de yuzu 100 % PONTIER	

Calentar en el microondas el triturado PONTIER a 50 °C y, por separado, la masa de gelatina, también a 50 °C. Mezclar la masa de gelatina fundida con el triturado. Dejar que se solidifique ligeramente en el frigorífico y aplicar con una manga pastelera. Repartir el confitado en cuadrados o círculos de la altura deseada en función del uso que se le vaya a dar.

## CONSEJOS DEL CHEF

Después de enfriarlo totalmente, se puede cortar en cubos, por ejemplo, para rellenar macarons.

## GELATINEMASSE

Gelatine F (Fischgelatine) INGREDIUM	18 g
Mineralwasser	108 g

Das Wasser zum Sieden bringen und über die Gelatine F INGREDIUM in eine Edelstahlschüssel gießen. Mit einem Schneebesen aufschlagen, in ein Glasergitter geben und in der Kühlkammer mit Frischhaltefolie abgedeckt 8 Stunden bei 4 °C kaltstellen.

PONTIER Grobes Püree Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel	1000 g
Oder PONTIER Grobes Püree Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel	
Oder PONTIER Grobes Püree Yuzu 100 %	

In der Mikrowelle das grobe Püree von PONTIER auf 50 °C sowie die Gelatinemasse separat ebenfalls auf 50 °C erhitzen. Die geschmolzene Gelatinemasse mit dem groben Püree vermengen. Im Kühlschrank leicht abkühlen lassen und in einen Spritzsack geben. Das so zubereitete Confit in einem Rahmen oder im Kreis in der je nach Anwendung gewünschten Höhe verteilen.

## DER CHEF EMPFIEHLT

Nach dem vollständigen Abkühlen in Würfel schneiden und beispielsweise als Füllung für Macarons verwenden.