



Frescura de kiwi del Adour y citronela

Frische aus der Kiwi des Adour und Zitronengras

Damien Piscioneri

Chef Pastelero, Creación y Asesoramiento
Konditormeister, Kreation und Beratung



La gamme signature
PONTHIER
LE FRUIT DEPUIS 1946

Frescura de kiwi del Adour y citronela

Frische aus der Kiwi des Adour und Zitronengras

BIZCOCHO MADELEINE

Harina tradicional	250g	Mantequilla	200g
Levadura química	15g	Aceite de mantequilla	50g
Azúcar caster	275g	Vainilla	3
Huevos	250g	Extracto de vainilla	3g

Fundir la mantequilla y dejar enfriar. Tamizar la harina con la levadura química. Blanquear los huevos con el azúcar, los granos de vainilla y el extracto de vainilla. Añadir la harina y la levadura química en forma de lluvia. A continuación, añadir la mantequilla fundida y el aceite de mantequilla sin dejar de mezclar. Verter la pasta en un círculo ovalado de 20 cm de diámetro untado de mantequilla. Hornear sobre una plancha caliente a 250°C. Bajar el horno a 220°C y dejar cocinar de 8 a 10 minutos.

MASA AZUCARADA CON ALMENDRAS

Harina	500g	Almendras en polvo	60g
Azúcar glas	190g	Sal	2g
Huevos	100g	Rama de vainilla	1
Mantequilla	300g		

Tostar las almendras en polvo en el horno a 150°C y dejar enfriar. Con la batidora, provista de una lámina de papel, desmigar la mantequilla con el azúcar glas. Añadir la sal y las almendras en polvo. Incorporar los huevos y la vainilla de manera progresiva, sin amasar demasiado. Añadir la harina. Despegar y reservar en frío.

SABLÉ

Masa « sablée » de almendra cocida	200g	Chocolate blanco de cobertura	80g
------------------------------------	------	-------------------------------	-----

Desmigar la masa « sablée » de almendra. Templar el chocolate blanco de cobertura a 29°C. Mezclar la masa « sablée » migada con el chocolate blanco de cobertura. Verter directamente en el círculo, sobre el confitado de kiwi, sobre un espesor de 0.5mm. Reservar en un lugar fresco.

CONFITADO DE KIWI

Puré de kiwi del Adour PONTHIER	182g	Glucosa	30g
Pectina NH	4,2g	Azúcar (2)	35g
Azúcar (1)	18g	Puré de lima PONTHIER	17g

Mezclar el azúcar (1) y la pectina NH. En una cacerola, añadir el puré de kiwi PONTHIER, la glucosa y el azúcar (2). Cocer hasta ebullición. Añadir el puré de lima PONTHIER. Verter sobre la fina capa de sablé y reservar para el montaje.

PANNA COTTA DE CITRONELA

Nata líquida (35% de materia grasa)	165g	Gélatina 200 Bloom	2,3g
Azúcar	45g	Bastón de citronela	1
Crema de mascarpone	168g		

Calentar la nata líquida con el azúcar. Machacar la citronela e infusionar a 50°C en la nata líquida durante 1 hora. Añadir la gelatina 200 Bloom y la crema de mascarpone. Mezclar todo y verter sobre el confitado de kiwi.

COMPOTA DE KIWI

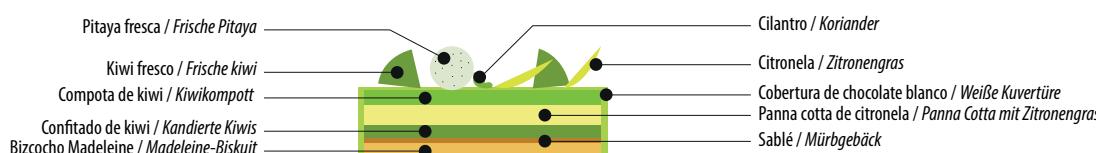
Puré de kiwi del Adour PONTHIER	270g	Pectina X58	2,5g
Azúcar	15g		

Mezclar el azúcar y la pectina X58. En una cacerola, añadir el puré de kiwi PONTHIER. Cocer hasta ebullición y dejar enfriar. Verter sobre la panna cotta de citronela y reservar en frío.

PRESENTACIÓN

Chocolate blanco de cobertura	80g	Pitaya fresca	1
Manteca de cacao	10g	Cilantro	1
Colorante verde liposoluble	1g	Hojas de citronela	
Kiwi fresco	2		

Templar el chocolate blanco de cobertura y fundir la manteca de cacao. Añadir el colorante verde liposoluble y poner sobre una mesa la mezcla. Realizar un fino cinturón de chocolate con el rhodoïd, alrededor del montaje. Poner en frío. Retirar el Rhodoïd. Decorar cuidadosamente el montaje con las frutas frescas y las hojas de cilantro y citronela.



 **Kiwi del Adour 100%**
Kiwi des Adour

Origin France (Adour)
Gamme Signature