



Frambuesa / Himbeere

Mora / Brombeere



Frambuesa Willamette y mora, jardín de primavera

Frühlingsgarten mit Willamette-Himbeere und Brombeer

Gennaro Vitto
Creador Culinario, Londres
Kulinarischen Creator, London



Frambuesa Willamette y mora, jardín de primavera

Frühlingsgarten mit Willamette-Himbeere und Brombeere

CREMA DE FRAMBUESA

Leche entera	300g
Vainilla	5g
Yema pasteurizada de huevo	60g
Harina 0	25g
Azúcar glas	25g
Gelatina vegetal	30g
Puré de frambuesa PONTHER	200g

En un cazo, hierva leche entera con vainilla. Mientras tanto, mezcle en un cuenco una yema de huevo, harina, azúcar glas y 15g de gelatina vegetal. Cuando hierva la leche, incorpórela a esta mezcla y revuelva bien. Luego cuele la mezcla con un colador chino y colóquela en una Thermomix. Mezcle por unos minutos a velocidad 3, haciendo que la temperatura disminuya. Agregue lentamente el puré de frambuesa PONTHER sin detener la mezcla. Luego establezca la temperatura en 100°C a velocidad 3 y mezcle. Posteriormente agregue los otros 15g de gelatina vegetal y siga mezclando hasta que los componentes se espesen. Coloque la mezcla en un embudo a pistón y lleve al molde.

BASE DE CACAO

Mantequilla	300g
Azúcar glas	250g
Harina 00	350g
Cacao amargo en polvo	200g

Mezcle todos los ingredientes en una batidora Kitchen Aid. Usando un rodillo mecánico, extienda la masa con una altura de 3 mm y cocine a 170°C durante aproximadamente 12 minutos.

GELATINA CREMOSA DE MORA

Puré de mora PONTHER	500g
Agar	4g

Hierva los dos ingredientes. Deje reposar. Una vez que esté frío, mezcle en una Thermomix hasta que se vuelva cremoso.

PURÉ DE LECHUGA Y ESPINACA BEBÉ

Lechuga Little Gem	100g
Espinaca bebé	100g
Azúcar glas	15g
Semillas de vainilla	4g
Hoja de gelatina	5g

En una Thermomix, mezcle la lechuga, la espinaca, el azúcar glas y la vainilla. Mezcle hasta alcanzar los 50°C, luego añada la gelatina previamente hidratada y deje derretir. Deje enfriar la mezcla en agua congelada.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un molde redondo, coloque una capa delgada de base de cacao cocido, cubra con crema de frambuesa y coloque en el refrigerador. Cuando haya solidificado, retire el molde y complete el postre con pizcas de gelatina cremosa de mora, puré de lechuga y espinaca bebé, y una hoja verde.

HIMBEERCREME

Vollmilch	300g
Vanille	5g
Pasteurisiertes Eigelb	60g
Mehl Typ 0 (entspricht in etwa Typ 550)	25g
Streuzucker	25g
Vege-Gel	30g
PONTHER Himbeerpüree	200g

In einem Topf Vollmilch mit Vanille aufkochen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb, Mehl, Streuzucker und 15g Vege-Gel vermischen. Wenn die Milch kocht, in diese Mischung gießen und gut verrühren. Dann durch ein Sieb passieren und die Mischung in den Thermomix geben. Einige Minuten lang bei Stufe 3 mischen und dabei die Temperatur sinken lassen. Langsam bei weiterem Rühren PONTHER Himbeerpüree zugeben. Dann die Temperatur auf 100°C stellen und bei Stufe 3 mischen. Anschließend die restlichen 15g Vege-Gel zugeben unditerrühren, bis das Kompott dick wird. Die Mischung durch ein Trichtersieb in eine Form gießen.

TERRE DE CACAO

Butter	300g
Streuzucker	250g
Mehl Typ 0 (entspricht in etwa Typ 550)	350g
Bitterkakaopulver	200g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine vermischen. Dann 3 mm dick mit einer Teigausrollmaschine ausrollen und etwa 12 Minuten lang bei 170°C backen.

BROMBEERGELEE-CREME

PONTHER Brombeerpüree	500g
Agar-Agar	4g

Die beiden Zutaten aufkochen. Beiseite stellen und fest werden lassen. Erkalte im Thermomix cremig schlagen.

PÜREE AUS KOPFSALAT UND BABYSPINAT

Kleine Salatherzen	100g
Babyspinat	100g
Puderzucker	15g
Vanillemark	4g
Blattgelatine	5g

Im Thermomix Kopfsalat, Spinat, Puderzucker und Vanille mischen. Unter Rühren auf 50°C erhitzen, dann zuvor eingeweichte Gelatine hinzugeben und schmelzen lassen. Die Mischung mit Eiswasser herunterkühlen.

FERTIGSTELLUNG

Mit einem Metallring eine dünne Schicht Terre de Cacao ausstechen, darüber Himbeercrème in den Ring geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Nach dem Erstarren den Ring entfernen und das Dessert mit Tupfen aus Brombeergelee-Creme, Kopfsalat-Spinat-Püree und Frühlingsalat garnieren.

