



Pera / Birne



Tarta Bourdaloue

Mandelbirnentarte

Tarta Bourdaloue

Mandelbirnentarte

MASA DULCE

Harina	225g
Polvo de almendras	105g
Azúcar	105g
Levadura química	6g
Mantequilla	195g
Sal	6g
Yema de huevo	60g

Hacer una mantequilla en pomada, añadir los 5 polvos, mezclar bien y agregar la yema de huevo para obtener una masa homogénea. Extender la masa y aplastarla hasta obtener un espesor de 2mm, luego cortar discos de 7cm de diámetro y cocerlos 20 minutos en el horno. Cuando se saquen del horno, arenar la masa con chocolate blanco para evitar que se reblandezca.

MIRLITON

Polvo de almendras	225g
Polvo para preparar crema	20g
Azúcar	260g
Huevos	4
Yema de huevo	60g
Nata	110g
Vaina de vainilla	1

Mezclar sin montar los 3 polvos y la vainilla. Añadir los 4 huevos, la yema de huevo y la nata. Verter en un molde Flexipan de 6cm de diámetro y cocer 18 a 20 minutos en el horno a 160°C.

JALEA DE PERA

Puré de pera PONTIER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de pera PONTIER seguidamente incorporar la gelatina reblandecida. Verter en un molde Flexipan de 3 ó 4cm de diámetro, ponerlo en un lugar muy frío y desmoldar.

MOUSSE DE PERA

Azúcar	97g
Glucosa	38g
Agua	25g
Clara de huevo	68g
Puré de pera PONTIER	479g
Gelatina	25g
Nata montada	289g

Hacer un merengue italiano con el azúcar, la glucosa, el agua y la clara de huevo. Calentar el puré de pera PONTIER y añadir la gelatina reblandecida. Cuando el merengue está templado y bien compacto, retirarlo de la batidora y agregar una pequeña parte de puré de pera para que quede menos apelmazado. Seguidamente, añadir la preparación poco a poco sobre el puré de pera. Cuando la mezcla está homogénea, agregar delicadamente la nata montada. En un molde Flexipan de 6cm de diámetro, verter un poquito de mousse de pera, poner el disco de jalea de pera desmoldado y cubrir con mousse de pera. Meterlo en la nevera y desmoldar.

GLASEADO

Baño espejo	1000g
Puré de maracuyá PONTIER	200g
Aguardiente de pera	50g

Hervir el baño espejo y añadir el puré de maracuyá PONTIER, así como el aguardiente de pera.

PRESENTACIÓN

Desmoldar las mousses de pera y bañarlas con el glaseado, colocarlas sobre los discos de masa dulce. Decorar el contorno de la tarta con nueces de pacana trituradas.

SÜSSER TEIG

Mehl	225g
Gemahlene Mandeln	105g
Zucker	105g
Backpulver	6g
Butter	195g
Salz	6g
Eigelb	60g

Die Butter zu einer weichen Masse rühren, die 5 Pulver hinzufügen, gut vermengen und anschließend das Eigelb hinzugeben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig ausrollen und auf eine Stärke von 2 mm glätten, kleine Scheibchen von 7 cm Durchmesser formen und 20 Minuten im Ofen backen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen, den Teig mit weißer Schokolade überziehen, um zu verhindern, dass er durchweicht.

MIRLITON

Gemahlene Mandeln	225g
Crempulver	20g
Zucker	260g
Eier	4
Eigelb	60g
Sahne	110g
Vanilleschote	1

Die 3 Pulver und die Vanille miteinander vermengen, nicht zu sehr schlagen. Die 4 Eier, das Eigelb und das Crème fraîche hinzufügen. In eine Flexipan mit 6 cm Durchmesser gießen und 18 bis 20 Minuten bei 160 °C backen.

BIRNENGELEE

Birnenpüree PONTIER	1000g
Gelatine	14g

Das Birnenpüree PONTIER erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. In eine Flexipan von 3 oder 4 cm Durchmesser gießen, in den Gefrierschrank geben und stürzen.

BIRNENMUS

Zucker	97g
Glukose	38g
Wasser	25g
Eiweiß	68g
Birnenpüree PONTIER	479g
Gelatine	25g
Schlagsahne	289g

Mit dem Zucker, der Glukose, dem Wasser und dem Eiweiß italienisches Baiser herstellen. Das Birnenpüree PONTIER erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Sobald das Baiser lauwarm und fest ist, aus dem Mixer nehmen und einen kleinen Teil Birnenpüree unterheben, um es zu lockern. Die Zubereitung anschließend nach und nach über das Birnenpüree geben. Wenn die Mischung gleichmäßig ist, ein wenig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In eine Flexipan von 6 cm Durchmesser ein wenig Birnenmus gießen und die aus der Form genommene Birnenpüreeplatte darauf hinzufügen. In den Gefrierschrank stellen und stürzen.

GLASUR

Spiegelguss	1000g
Passionsfruchtpüree PONTIER	200g
Birnschnaps	50g

Den Spiegelguss zum Kochen bringen und das Passionsfruchtpüree PONTIER und den Birnschnaps hinzufügen.

ANRICHTEN

Das Birnenmus stürzen und mit der Glasur überziehen, auf die süßen Teigplatten stellen. Den Kuchen mit grob gemahlenden Pekannüssen verzieren.

