



Tronco navideño con frutas exóticas

Bûche de Noël mit exotischen Früchten

Tronco navideño con frutas exóticas

Bûche de Noël mit exotischen Früchten

BIZCOCHO DE HOJALDRE

Leche entera	140g	Huevos	100g
Mantequilla	100g	Claras de huevo	250g
Harina	140g	Azúcar	120g
Yemas de huevo	170g		

Hervir la leche entera y la mantequilla. Fuera de la olla, agregar el harina, las yemas de huevo y los huevos. Incorporar las claras de huevo batidas a punto nieve con el azúcar. Hornear durante 12 minutos a 160°C.

CROCANTE DE COCO

PARTE 1		PARTE 2	
Harina	90g	Chocolate blanco	244g
Almendras en polvo	42g	Praliné de avellanas	14g
Azúcar	42g	Arroz inflado	36g
Levadura química	2,4g	Copos de maíz	36g
Mantequilla	780g	Coco cristalizado	300g
Sal	2g		
Yemas de huevo	24g		

Mezclar los ingredientes y hornear la preparación a 150 °C, revolviéndola cada tanto. Luego de hornear, dejar enfriar y cortar en pequeñas porciones.

CARAMELO EXÓTICO

Azúcar	170g	Puré de maracuyá PONTIER	100g
Glucosa atomizada	45g	Puré de mango PONTIER	100g
Nata	60g	Mantequilla seca	90g
Glucosa	40g		

Mezclar el azúcar con la glucosa atomizada, la nata y la glucosa. Cocinar a 121°C, desglasar con los purés de fruta PONTIER y calentar a 104°C. Cuando la mezcla se haya enfriado a 50°C, agregar la mantequilla seca y mezclar con la minipimer.

PANNA COTTA DE COCO

Puré de coco PONTIER	300g	Gelatina	9g
Chocolate blanco	250g	Nata	400g

Hervir la nata y verter sobre el chocolate blanco, la gelatina disuelta y el puré de coco PONTIER. Mezclar bien con la minipimer.

MOUSSE DE MANGO Y MARACUYÁ

Puré de mango PONTIER	220g	Clara de huevo	40g
Puré de maracuyá PONTIER	215g	Azúcar	80g
Gelatina	12g	Nata montada	260g

Calentar los purés de fruta PONTIER incorporar la gelatina. Preparar un merengue italiano con la clara de huevo y el azúcar, dejar enfriar e incorporar la nata montada. Agregar suavemente los purés de fruta PONTIER al resto de la masa.

ARMADO

Colocar el bizcocho de hojaldre sobre un paño. Distribuir con una espátula el caramelo de frutas exóticas sobre toda la superficie del bizcocho. Agregar la mousse de mango y maracuyá y con ayuda del paño, enrollar el bizcocho para formar un budín. Recubrir el tronco con la panna cotta de coco y refrigerar durante 1 hora. Extender el crocante de coco entre dos hojas, cortar un rectángulo del tamaño deseado y colocar el tronco sobre el rectángulo. Decorar el tronco con trozos de crocante de coco y trocitos de merengue, espolvorear con azúcar glas y decorar con dados de mango fresco.

BISKUIT BRANDTEIG

Vollmilch	140g	Eier	100g
Butter	100g	Eiweiß	250g
Mehl	140g	Zucker	120g
Eigelb	170g		

Die Vollmilch mit der Butter aufkochen. In einer anderen Schüssel das Mehl, die Eigelbe und die ganzen Eier hinzugeben. Die mit Zucker zu Schnee geschlagenen Eiweiße unterheben. 12 Minuten lang bei 160°C im Ofen backen.

KOKOSKROKANT

TEIL 1		TEIL 2	
Mehl	90g	Weißer Schokolade	244g
Mandelpulver	42g	Haselnusscreme	14g
Zucker	42g	Puffreis	36g
Backpulver	2,4g	Cornflakes	36g
Butter	780g	Kokoskristall	300g
Salz	2g		
Eigelb	24g		

Die Zutaten vermischen und die Zubereitung bei 150°C im Ofen backen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Nach dem Backen und Abkühlen in kleine Stücke zerbröseln.

KARAMELL EXOTISCHE

Zucker	170g	PONTIER Passionsfruchtpüree	100g
Dehydrierte Glucose	45g	PONTIER Mangopüree	100g
Sahne	60g	Trockene Butter (84 % Fett)	90g
Glucose	40g		

Den Zucker mit der dehydrierten Glucose, der Sahne und der Glucose mischen. Auf 121°C erhitzen, mit den PONTIER Frucht-pürees ablöschen und wieder auf 104°C erhitzen. Die Mischung auf 50°C abkühlen lassen, die trockene Butter hinzuzufügen und verrühren.

KOKOSNUSS-PANNACOTTA

PONTIER Kokosnusspüree	300g	Gelatine	9g
Weißer Schokolade	250g	Sahne	400g

Die Sahne aufkochen und über die weiße Schokolade geben, die eingeweichte Gelatine und das PONTIER Kokosnusspüree dazugeben. Gut vermengen.

MANGO-PASSIONSFRUCHT-MOUSSE

PONTIER Mangopüree	220g	Eiweiß	40g
PONTIER Passionsfruchtpüree	215g	Zucker	80g
Gelatine	12g	Geschlagene Sahne	260g

Die PONTIER Frucht-pürees erhitzen und die Gelatine untermengen. Italienischen Baiser aus dem Eiweiß und dem Zucker herstellen, abkühlen lassen und in die geschlagene Sahne mengen. Die PONTIER Frucht-pürees vorsichtig unter die restliche Masse heben.

GARNITUR

Den Biskuit aus Brandteig auf ein Geschirrtuch legen. Mit einem Spatel das Karamell aus exotischen Früchten über die gesamte Teigfläche verteilen. Dann die Mango-Passionsfrucht-Mousse hinzugeben, und mit Hilfe des Geschirrtuchs den Biskuit zu einer Roulade aufrollen. Die Rolle mit der Kokosnuss-Pannacotta bestreichen und 1 Stunde lang kühlstellen. Das Kokosnuss-Krokant zwischen zwei Folien ausrollen, ein Rechteck von der gewünschten Größe ausschneiden und die Roulade darauf platzieren. Die Roulade mit Kokoskrokant und Baiser-Bruch dekorieren, alles weiß bestäuben. Anschließend noch frische Mangostücke dazu.

