



Kiwi



Hello Kiwi

Hello Kiwi

Raul Bernal Belarra

Mejor Maestro chocolatero de España 2011
Bester Maître Chocolatier Spaniens 2011



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

BIZCOCHO DE TÉ VERDE

Miel de flor de naranjo	135g	Huevos	475g
Azúcar	235g	Nata líquida	235g
Almendras en polvo	145g	Mantequilla	190g
Harina T45	245g	Té verde	15g
Polvo de hornear	14g		

En un robot de cocina, mezclar la miel de flor de naranjo, el azúcar, las almendras en polvo, el polvo de hornear y los huevos. Luego añadir el té verde en infusión en la nata, así como también la mantequilla previamente derretida a aproximadamente 50°C. Dejar reposar en el refrigerador. Esparcir la mezcla sobre una placa de 60 x 40cm. Hornear durante 18 minutos a 180°C. Cortar en forma ovalada. Reservar en el congelador.

VRUTA DE CHOCOLATE BLANCO, OBLEA & LIMÓN

Chocolate blanco 32,3%	145g	Cáscara de lima	4g
Oblea trituradas	30g		

Fundir el chocolate blanco y agregar la cáscara de lima y las obleas trituradas. Extender una capa muy fina sobre el mármol y dejar cristalizar. Con la ayuda de una espátula, realizar pequeñas virutas. Reservar en el refrigerador.

MOUSSE DE YOGUR, ALBAHACA & COINTREAU

Albahaca fresca	18g	Claros de huevo	50g
Leche	110g	Azúcar	60g
Azúcar	20g	Nata semi montada	195g
Gelatina	6,5g	Cointreau 60%	35g
Yogur griego	170g	Virutas de chocolate	90g

Blanquear la albahaca en agua hirviendo durante unos segundos y enfriar en agua con hielo. Incorporar la albahaca en la leche, poner a hervir todo durante 3 minutos. Realizar con ello una infusión cubriendo el recipiente con un film plástico. Mezclar, pasar por el colador chino y rectificar el peso de la leche. Agregar el azúcar. Disolver la gelatina e incorporar el yogur griego. Cuando la mezcla alcanza la temperatura de 24°C, añadir una parte de merengue, luego el resto de la nata semi montada perfumada con el Cointreau y las virutas de chocolate blanco. Verter 12 g de mousse en cada molde y colocar en el congelador.

JALEA DE KIWI, PEPINO & LIMA

Puré de kiwi del Adour PONTHER	460g	Pectina NH	8g
Jugo de pepino	105g	Gelatina	3,5g
Puré de lima PONTHER	18g	Azúcar	160g

Mezclar el azúcar y la pectina, luego disolver en frío en el puré de kiwi PONTHER mezclado con el puré de lima PONTHER y con el jugo de pepino. Poner a hervir durante unos segundos y retirar del fuego. Añadir las hojas de gelatina y agregar 15 g de gelatina en la mousse. Colocar en el congelador.

GANACHE KIWI & LIMA

Puré de kiwi del Adour PONTHER	450g	Mantequilla de cacao	12g
Puré de limón PONTHER	160g	Gelatina	9g
Chocolate blanco 30,3%	370g		

Calentar los purés de kiwi y de limón PONTHER a 40°C. Fundir las hojas de gelatina y hacer una ganache con el chocolate blanco y la mantequilla de cacao. Emulsionar todo hasta alcanzar una temperatura de 28°C. Agregar 18g de ganache en la gelatina de kiwi, pepino, lima y congelar.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE CON LECHE

Cobertura de chocolate con leche 38,8%	350g	Mantequilla de cacao	150g
--	------	----------------------	------

Poner a derretir, por separado, la manteca de cacao y la cobertura de chocolate con leche, luego mezclar en la licuadora. Tamizar y mantener caliente. Pintar sobre la presentación a 32°C.

GLASEADO VERDE

Leche	165g	Chocolate blanco 30,3%	330g
Leche en polvo (1% m.g)	9g	Gelatina neutra	60g
Glucosa	30g	Flores amarillas	8
Gelatina	6,5g	Pétalo azul	1

Calentar la leche mezclada con la leche en polvo y la glucosa, hasta que hierva. Añadir la gelatina, el chocolate blanco, las flores y el pétalo, emulsionar todo. Integrar la gelatina neutra y emulsionar nuevamente. Pasar por el colador chino. Reservar en el refrigerador. Bañar a 35°C.

GLASEADO AMARILLO

Leche	80g	Gelatina neutra	30g
Leche en polvo (1% m.g)	4,5g	Flores blancas	4
Glucosa	15g	Pétalo amarillo	1
Gelatina	3,3g	Pétalo azul	½
Chocolate blanco 30,3%	135g		

Calentar la leche mezclada con leche en polvo y la glucosa, hasta que hierva. Añadir las hojas de gelatina, el chocolate blanco, las flores y los pétalos, emulsionar todo. Integrar la gelatina neutra y emulsionar nuevamente. Reservar en el refrigerador. Bañar a 35°C.

PRESENTACIÓN

Verter la mousse de yogur, albahaca, Cointreau en un molde de silicona ovalado y congelar. Verter la jalea de kiwi, pepino, lima en el mismo molde y luego congelar. Verter luego el ganache de kiwi y lima en el mismo molde y luego congelar. Desmoldar y cubrir la torta con el glaseado verde. Realizar un pequeño punto en el centro de la torta con el glaseado amarillo y dibujar con ayuda de una pinza el interior del kiwi. Agregar semillas de sésamo negro para imitar a las semillas del kiwi. Colocar el bizcocho de té verde en el centro del plato y rodear el kiwi con ayuda de la decoración de chocolate con leche.

BISKUIT MIT GRÜNEM TEE

Orangenblütenhonig	135g	Eier	475g
Zucker	235g	Flüssige Schlagsahne	235g
Geriebene Mandeln	145g	Butter	190g
Mehl T45	245g	Grüner Tee	15g
Backpulver	14g		

Orangenblütenhonig, Zucker, geriebene Mandeln, Mehl, Backpulver und Eier in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die bei ungefähr 50°C geschmolzene Butter und das Schlagobers hinzufügen, in dem der grüne Tee gezogen hat. Im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse auf ein Backblech (60x40cm) aufbringen. Bei 180°C 18 Minuten lang erhitzen. Ovale Formen ausschneiden und tiefgekühlt aufbewahren.

WEISSE SCHOKOLADENSÄNE MIT WAFFELSTÜCKCHEN UND LIMETTE

Weiße Schokolade 32,3% Kakaoanteil	145g	Limettenschale	4g
Waffelstückchen	30g		

Die weiße Schokolade schmelzen, Limettenschale und Waffelstückchen hinzufügen und gut durchrühren. Die Zubereitung als sehr dünne Schicht auf eine Marmorplatte auftragen und kristallisieren lassen. Mit einer Spachtel zu kleinen Spänen schaben und im Kühlschrank aufbewahren.

JOGHURT-MOUSSE MIT BASILIKUM & COINTREAU

Frisches Basilikum	18g	Eiklar	50g
Milch	110g	Zucker	60g
Zucker	20g	Halbfeste Schlagsahne	195g
Gelatine	6,5g	Cointreau 60%	35g
Griechisches Joghurt	170g	Schokoladenspäne	90g

Das Basilikum einige Sekunden lang in kochendem Wasser Blanchieren und anschließend in Eiswasser auskühlen lassen. Das Basilikum in die Milch einrühren, die Mischung anschließend 3 Minuten lang köcheln und danach in einem mit Kunststoffolie abgedeckten Gefäß ziehen lassen. Pürieren, abseihen und das Gewicht der Milch überprüfen und wenn nötig richtigstellen. Den Zucker einarbeiten. Die Gelatine auflösen und ins griechische Joghurt einrühren. Wenn die Zubereitung eine Temperatur von 24°C erreicht hat, die Baiser-Masse nach und nach zugeben, danach die halbfeste, mit dem Cointreau verrührte Schlagsahne und die weißen Schokoladenspäne hinzufügen. Pro Form 12g Mousse einfüllen und tiefgefrieren.

KIWI-GELEE MIT GURKE & LIMETTE

Püree aus Adour-Kiwi von PONTHER	460g	Pektinmischung Pectine NH	8g
Gurkensaft	105g	Gelatine	3,5g
Limettenpüree von PONTHER	18g	Zucker	160g

Zucker und Pektin vermischen und kalt im mit Limettenpüree von PONTHER und dem Gurkensaft verrührten Püree aus Adour-Kiwi von PONTHER auflösen. Einige Sekunden lang aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatineblätter hinzufügen und einrühren. Pro Mousse-Portion 15g Gelee hinzufügen und tiefgefrieren.

KIWI-LIMETTEN-GANACHE

Püree aus Adour-Kiwi von PONTHER	450g	Kakaobutter	12g
Zitronenpüree von PONTHER	160g	Gelatine	9g
Weiße Schokolade 30,3% Kakaoanteil	370g		

Kiwi- und Zitronenpüree von PONTHER zusammen auf 40°C erhitzen. Die Gelatineblätter auflösen und mit der weißen Schokolade und der Kakaobutter zu einer Ganache verarbeiten. Ganache und Frucht-püree zu einer glatten Emulsion verrühren, bis eine Temperatur von 28°C erreicht ist. Pro Portion 18g Ganache über das Kiwi-Gelee mit Gurke & Limette geben und tiefgefrieren.

DEKORATION AUS MILCHSCHOKOLADE

Milchschokolade-Kuvertüre 38,8% Kakaoanteil	350g	Kakaobutter	150g
---	------	-------------	------

Kakaobutter und Kuvertüre separat schmelzen und anschließend mit dem Mixer verrühren. Durch ein Sieb passieren und warmstellen. Bei einer Temperatur von 32°C mit dem Pinsel auftragen.

GRÜNE GLASUR

Milch	165g	Weiße Schokolade 30,3% Kakaoanteil	330g
Milchpulver (1% Fett)	9g	Neutrale Gelatine	60g
Glukose	30g	Gelbe Blüten	8
Gelatine	6,5g	Blaues Blütenblatt	1

Milch, Milchpulver und Glukose aufkochen lassen. Gelatineblätter, weiße Schokolade, Blüten und Blütenblatt hinzufügen und glattrühren. Neutrale Gelatine hinzufügen und erneut gut durchrühren. Durchsieben und im Kühlschrank aufbewahren. Zum Glasieren auf 35°C bringen.

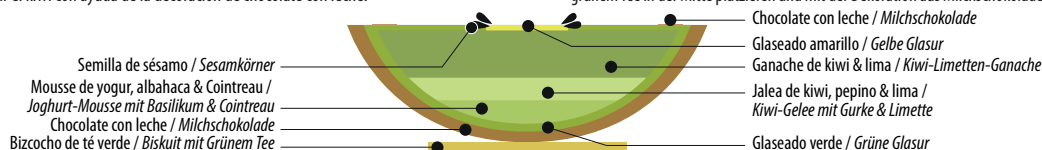
GELBE GLASUR

Milch	80g	Neutrale Gelatine	30g
Milchpulver (1% Fett)	4,5g	Weiße Blüten	4
Glukose	15g	Gelbes Blütenblatt	1
Gelatine	3,3g	Blaues Blütenblatt	½
Weiße Schokolade 30,3% Kakaoanteil	135g		

Milch, Milchpulver und Glukose aufkochen lassen. Gelatineblätter, weiße Schokolade, Blüten und Blütenblatt hinzufügen und glattrühren. Neutrale Gelatine hinzufügen und erneut gut durchrühren. Durchsieben und im Kühlschrank aufbewahren. Zum Glasieren auf 35°C bringen.

ANRICHTEN

Joghurt-Mousse mit Basilikum und Cointreau in eine ovale Form gießen und tiefgefrieren. Kiwi-Gelee mit Gurke und Limette hinzufügen und erneut tiefgefrieren. Anschließend mit der Kiwi-Limetten-Ganache übergießen und tiefgefrieren. Aus der Form nehmen und mit der grünen Glasur überziehen. In der Mitte der Form einen Punkt aus mit gelber Glasur auftragen, mit einem Pinsel leicht verstreichen und schwarze Sesamkörner hinzufügen, um eine Dekoration zu erhalten, die an einen Kiwiquerschnitt erinnert. Biskuit mit grünem Tee in der Mitte platzieren und mit der Dekoration aus Milchschokolade Kreise um das Dessert ziehen.



Kiwi del Adour (IGP) 100%
Kiwi aus Adour

Origin
France (Adour)
Gamme Signature