



Piruletas escarchadas con litchi, coco y frambuesa Willamette

Geeiste Lutscher mit Litschi, Kokosnuss und Willamette-Himbeere

Piruletas escarchadas con litchi, coco y frambuesa Willamette

Geeiste Lutscher mit Litschi, Kokosnuss und Willamette-Himbeere

SORBETE DE COCO Y LITCHI

Puré de litchi PONTHER	1000g
Puré de coco PONTHER	1000g
Agua	1000g
Azúcar	400g
Glucosa atomizada	160g
Estabilizador	16g
Puré de limón PONTHER	150g

Poner el agua a calentar a 45 °C. Incorporar los polvos, llevar a ebullición y verter sobre los 3 purés de frutas PONTHER. Triturar y madurar. Turbinar el sorbete y verter en un molde en forma de semiesfera de flexipan.

SORBETE DE FRAMBUESA

Puré de frambuesa PONTHER	1000g
Azúcar	215g
Agua	440g
Estabilizador	4g
Glucosa	120g

Calentar el agua a 45 °C, incorporar los polvos y llevar a ebullición. Verter sobre el puré de frambuesa PONTHER. Triturar y madurar. Turbinar el sorbete y verter en un molde en forma de semiesfera de flexipan, después enfriar.

GLASEADO BLANCO

Chocolate blanco	250g
Manteca de cacao	75g
Almendras picadas	50g
Coco en polvo	50g

Dorar el polvo de coco algunos minutos a fuego lento. Fundir el chocolate blanco y la manteca de cacao e incorporar el polvo de coco y las almendras picadas.

PRESENTACIÓN

Unir la semiesfera de sorbete de coco y lichi y la semiesfera de sorbete de frambuesa, sumergir la bola en el glaseado blanco y reservar en un lugar frío. Servir acompañado de frambuesas frescas.

KOKOSNUSS-LITSCHI-SORBET

PONTHER Fruchtpüree Litschi	1000g
PONTHER Fruchtpüree Kokosnuss	1000g
Wasser	1000g
Zucker	400g
Trockenglukose	160g
Stabilisator	16g
PONTHER Fruchtpüree Zitrone	150g

Wasser auf 45 °C erwärmen. Zucker, Glukose und Stabilisator unterrühren, zum Kochen bringen und auf die 3 Fruchtpürees von PONTHER geben. Mixen und ruhen lassen. Sorbet in der Maschine fertigstellen und in eine halbkugelförmige Flexipan-Form füllen.

HIMBEERSORBET

PONTHER Fruchtpüree Himbeere	1000g
Zucker	215g
Wasser	440g
Stabilisator	4g
Glukose	120g

Wasser auf 45 °C erwärmen, die trockenen Zutaten unterrühren, zum Kochen bringen. Auf das PONTHER Fruchtpüree Himbeere geben. Mixen und ruhen lassen. Sorbet in der Maschine fertigstellen und in eine halbkugelförmige Flexipan-Form füllen, dann wieder kalt stellen.

WEISSE GLASUR

Weißer Schokolade	250g
Kakaobutter	75g
Gehackte Mandeln	50g
Kokosnusspulver	50g

Das Kokosnusspulver einige Minuten bei schwacher Hitze bräunen. Weiße Schokolade und Kakaobutter schmelzen lassen und das Kokosnusspulver und die gehackten Mandeln unterrühren.

ANRICHTEN

Die Halbkugel aus Kokosnuss-Litschi-Sorbet und die Halbkugel aus Himbeersorbet zusammenfügen, die Kugel in die weiße Glasur tauchen und kalt stellen. Mit frischen Himbeeren servieren.

