



Kiwi



Baba de kiwi del Adour

Adour-Kiwi-Baba

Baba de kiwi del Adour

Adour-Kiwi-Baba

PASTA DE BABA

Harina T55	225g
Harina T45	225g
Azúcar en polvo	34g
Sal	10g
Levadura	15g
Leche entera	200g
Yemas de huevo	135g
Claros de huevo	180g
Mantequilla fundida templada	105g

Poner en el robot coupe la harina, la sal, el azúcar y la levadura. Añadir los huevos. Mezclar a velocidad 1, añadir la leche gradualmente y terminar por la mantequilla. Dejar que suba durante 1 hora y bajar. Con manga pastelera, rellenar semiesferas de un molde flexipan hasta la mitad, y luego vaporizar agua por encima. Dejar que suba hasta la parte superior del molde. Volver a vaporizar antes de cocer. Cocer a 200 °C para que coja color y luego a 180 °C (12 minutos de cocción en total).

JARABE DE EMPAPADO

Agua	200g
Azúcar	60g
Puré de maracuyá PONTHER	30g
Jengibre	12g
Rama de citronella	1
Vaina de vainilla	1
Ron añejo	10g

Hervir todos los ingredientes juntos y dejar infusionar durante 12 horas.

CREMA DE VAINILLA

Leche	300g
Chocolate blanco	250g
Vaina de vainilla de Tahití	1
Gelatina de buey	9g
Nata líquida	300g
Mascarpone	100g

Hervir la leche con la vainilla. Poner el chocolate blanco y la gelatina ablandada en un recipiente. Verter la leche infusionada caliente en el chino de malla fina sobre la mezcla de chocolate blanco y gelatina. Mezclar. Dejar enfriar y añadir la nata y el mascarpone. Mezclar y verter en un molde de flexipan para Savarin.

JALEA DE KIWI

Puré de kiwi PONTHER	155g
Azúcar invertido	25g
Azúcar en polvo	20g
Pectina NH	2g

Calentar el puré de kiwi PONTHER con azúcar invertido, añadir la mezcla de azúcar en polvo y pectina, hervir y verter en un molde de flexipan para Savarin.

PURÉ DE KIWI

Puré de kiwi PONTHER

PRESENTACIÓN

Empapar los bizcochos borrachos con el jarabe caliente directamente en los flexipan para que no se deformen. Cubrir el fondo de un plato hondo con puré de kiwi. Colocar el bizcocho borracho empapado ligeramente templado y acabar con la crema de vainilla y la jalea de kiwi. En el centro del Savarin poner un punto de cobertura de fresa. Espolvorear con azúcar avainillado.

BABATEIG

Mehl Type 550	225g
Mehl Type 450	225g
Zucker	34g
Salz	10g
Hefe	15g
Vollmilch	200g
Eigelb	135g
Eiweiß	180g
Lauwarme, geschmolzene Butter	105g

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in den Zerkleinerer geben. Eier hinzufügen. Auf Stufe 1 mixen, Milch allmählich hinzufügen und als Letztes die Butter. 1 Stunde gehen lassen und nochmals kurz durchkneten. Bis zur Hälfte in halbkugelförmige Flexipan-Formen spritzen, dann leicht mit Wasser besprühen. Aufgehen lassen, bis der Teig den Rand der Form erreicht. Vor dem Backen erneut besprühen. Bis zur leichten Bräunung bei 200 °C backen, dann bei 180 °C (12 Minuten Backzeit insgesamt).

SIRUP ZUM TRÄNKEN

Wasser	200g
Zucker	60g
PONTHER Fruchtpüree Passionsfrucht	30g
Ingwer	12g
Stängel Zitronengras	1
Vanilleschote	1
Rum Ambré	10g

Alle Zutaten zusammen aufkochen und 12 Stunden ziehen lassen.

VANILLECREME

Milch	300g
Weißer Schokolade	250g
Vanilleschote aus Tahiti	1
Rindergelatine	9g
Flüssige Sahne	300g
Mascarpone	100g

Milch mit Vanille zum Kochen bringen. Weiße Schokolade und eingeweichte Gelatine in eine Schüssel geben. Die aromatisierte, heiße Milch durch ein feines Spitzsieb auf die Mischung aus weißer Schokolade und Gelatine geben. Mixen. Abkühlen lassen und die Sahne und den Mascarpone hinzugeben. Mixen und in eine Flexipan-Savarinform füllen.

KIWIGELEE

PONTHER Fruchtpüree Kiwi	155g
Invertzucker	25g
Zucker	20g
Pektin NH	2g

Das PONTHER Fruchtpüree Kiwi mit dem Invertzucker erwärmen, die Pektin-Streuzucker-Mischung hinzuzufügen, aufkochen und in eine Flexipan-Savarinform füllen.

KIWIPÜREE

PONTHER Fruchtpüree Kiwi

ANRICHTEN

Die Babas direkt in den Flexipan-Formen mit dem warmen Sirup tränken, damit sie sich nicht verformen. Einen tiefen Teller mit Kiwipüree garnieren. Den leicht lauwarmen, getränkten Baba darauf setzen und mit der Vanillecreme und dem Kiwigelee abschließen. In die Mitte des Savarins einen Punkt Erdbeerglasur setzen. Mit Vanillezucker bestreuen.

