



Helado de Ciruela Mirabel de Lorena

Eissplitter mit Mirabellen aus Lothringen

Emmanuel Ryon

Campeón del Mundo de Repostería 1999
Konditor-Weltmeister 1999

Mejor Obrador Heladero de Francia 2000
Bester Eishersteller Frankreichs 2000

Cofundador de "Une Glace de Paris"
Mitbegründer des 'Une Glace à Paris'



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Helado de Ciruela Mirabel de Lorena

Eissplitter mit Mirabellen aus Lothringen

GALLETAS JAPONESAS BLANCAS

Huevos	90g	Levadura	7g
Azúcar caster (1)	35g	Claros de huevo	135g
Sal	1g	Azúcar caster (2)	85g
Aceite de cacahuete	25g	Crémor tártaro	3g
Harina	100g		

Poner las claras de huevo y el crémor tártaro en el recipiente de la batidora y ponerlo en el congelador. Montar las claras de huevo con el crémor tártaro y el azúcar (2) con ayuda de la varilla para montar. En un bol, mezclar los huevos sin montarlos con el azúcar (1), la sal y el aceite de cacahuete. Añadir la harina y la levadura tamizadas. Finalizar la mezcla añadiendo las claras de huevo montadas. Verter la preparación en una bandeja cuadrada de 33x33 cm. Precalentar el horno a 200°C. Introducir la bandeja en el horno ventilado a 180°C, bajar inmediatamente la temperatura a 145°C y hornear durante 10 minutos. Colocar una hoja de papel de horno por encima de la galleta. Volcar la galleta en una placa y dejar enfriar a temperatura ambiente.

CREMA HELADA DE BAYA DE GINEBRA

Bayas de ginebra	16g	Azúcar caster	200g
Leche entera	1036g	Leche en polvo (0% de materia grasa)	100g
Nata (35% materia grasa)	400g	Estabilizante de helado	11g
Glucosa atomizada	160g		

Moler las bayas de ginebra y dejarlas infusionar en la leche entera durante 24 horas. En una cacerola, llevar a ebullición la leche entera infundada y la nata. Añadir la mezcla de azúcar, estabilizante de helado, glucosa atomizada y leche en polvo. Cocer todo a 85°C. Colar con ayuda de un chino, mezclar y enfriar a 4°C. Dejar madurar 4 horas como mínimo. Mezclar y pasar por la sorbetera. Verter la crema helada en la bandeja cuadrada de 33x33 cm. Congelar.

SORBETE DE CIRUELA MIRABEL

Puré de ciruela mirabel de Lorena PONTHER	1300g	Glucosa atomizada	80g
Agua	250g	Licor de ciruela mirabel	30g
Azúcar caster	200g	Estabilizante de sorbete	11g

En una cacerola, llevar el agua a ebullición. Añadir la mezcla de azúcar, glucosa atomizada y estabilizante de sorbete. Cocer todo a 83°C. Añadir el puré de ciruela mirabel PONTHER frío y mezclar. Enfriar rápidamente a 4°C y añadir el licor de ciruela mirabel. Dejar madurar 4 horas como mínimo. Mezclar y pasar por la sorbetera. Verter el sorbete en la bandeja cuadrada de 33x33 cm. Congelar.

PONCHE DE CIRUELA MIRABEL

Azúcar caster	200g	Licor de ciruela mirabel	100g
Agua	200g		

En una cacerola, llevar el agua y el azúcar a ebullición. Enfriar a 20°C y añadir el licor de ciruela mirabel. Reservar.

MERENGUE FRANCÉS

Claros de huevo	300g	Azúcar caster (2)	160g
Azúcar caster (1)	35g	Azúcar glas (2)	110g
Azúcar glas (1)	200g		

Montar las claras de huevo en la batidora junto con el azúcar (1). Durante el proceso de montado, añadir el azúcar glas (1). Al final del proceso, unir con el azúcar (2). Dejar de batir y añadir el azúcar glas (2). Elaborar merengues de decoración de 10cm de largo con una boquilla de canasta. Cocinar a 100°C durante 2 horas. Reservar en un lugar seco.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

Chocolate de México

Extender con un rodillo una fina lámina de chocolate entre 2 hojas de papel gitarra. Cortar discos de 3cm de diámetro con un sacabocados, y dejarlos cristalizar. Reservar.

PRESENTACIÓN

Pasta de almendra 50%	CS	Merengue italiano	CS
Dióxido de titanio	CS	Menta fresca	CS

Colocar la lámina congelada de crema helada de bayas de ginebra sobre la galleta japonesa blanca empapada con un poco de licor de mirabel. Por encima, colocar la lámina de sorbete de mirabel. Reservar en el congelador. Cortar rectángulos de 9x6 cm, reservar en el congelador. Extender una fina capa de pasta de almendra 50% blanqueada con dióxido de titanio y cortar un rectángulo de 9x6 cm. Calar el rectángulo de pasta de almendra con ayuda de distintas boquillas. Sobre el pequeño pastel helado, colocar la decoración calada de pasta de almendra y de cada lado, un merengue francés. Acabar la decoración con puntas de merengue italiano. Añadir los discos de chocolate y las hojas de menta fresca.

WEISSES JAPANISCHES-BISKUIT

Eier	90g	Hefe	7g
Streuzucker (1)	35g	Eiweiß	135g
Salz	1g	Streuzucker (2)	85g
Erdnussöl	25g	Weinsteincreme	3g
Mehl	100g		

Die Eiweiße und die Weinsteincreme in den Mixbehälter geben und den Mixer in den Tiefkühler legen. Die Eiweiße mit dem Weinstein und dem Streuzucker (2) steif schlagen. Die Eier mit dem Streuzucker (1), dem Salz und dem Erdnussöl mischen, ohne sie miteinander aufzuschlagen. Das Mehl und das Backpulver sieben und hinzugeben. Zum Schluss die steif geschlagenen Eiweiße unterziehen. Die Mischung in eine Flexipan-Form 33x33 cm gießen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Backform bei 180°C Umluft einschieben, die Temperatur sofort auf 145°C senken und für 10 Minuten backen. Ein Backpapier auf das Biskuit legen. Das Biskuit auf eine Platte stürzen und so auskühlen lassen.

WACHOLDEREISCREME

Wacholderbeeren	16g	Streuzucker	200g
Vollmilch	1036g	Milchpulver (0 % Fettanteil)	100g
Rahm (35 % Fettanteil)	400g	Stabilisator zum Einfrieren	11g
Atomisierte Glukose	160g		

Die Wacholderbeeren zerstoßen und während 24 Stunden in der Milch einweichen. Die Milch mit den Wacholderbeeren und den Rahm in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Die Mischung aus Streuzucker, Stabilisator zum Einfrieren, atomisierte Glukose und Milchpulver hinzugeben. Alles auf 85°C erhitzen. Durch ein Spitzsieb passieren, mixen und bei 4°C auskühlen lassen. Mindestens 4 Stunden ruhen lassen. Mixen und zentrifugieren. Die Eiscreme im Flexipan-Form 33x33 cm verstreichen. In den Tiefkühler legen.

FRUCHTIGES SORBET MIRABELLE

Püree Mirabelle aus Lothringen PONTHER	1300g	Atomisierte Glukose	80g
Wasser	250g	Mirabellenschnaps	30g
Streuzucker	200g	Stabilisator für Sorbet	11g

Das Wasser in einem Kochtopf aufkochen. Die Mischung aus Streuzucker, atomisierter Glukose und Stabilisator für Sorbet hinzugeben. Alles auf 83°C aufkochen. Das kalte Püree Mirabelle PONTHER hinzugeben und mixen. Schnell auf 4°C auskühlen lassen und den Mirabellenschnaps dazu geben. Mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Mixen und zentrifugieren. Das Sorbet in der Flexipan-Form 33x33 cm verstreichen. In den Tiefkühler legen.

MIRABELLENPUNSCH

Streuzucker	200g	Mirabellenschnaps	100g
Wasser	200g		

Wasser und Streuzucker in einem Kochtopf aufkochen. Auf 20°C abkühlen lassen und den Mirabellenschnaps hinzugeben. Zur Seite stellen.

FRANZÖSISCHES BAISER

Eiweiß	300g	Streuzucker (2)	160g
Streuzucker (1)	35g	Puderzucker (2)	110g
Puderzucker (1)	200g		

Die Eiweiße mit dem Streuzucker (1) steif schlagen. Kurz bevor die Eiweiße steif sind, den Puderzucker (1) hinzugeben. Nun den Streuzucker (2) zur Verdichtung hinzugeben. Das Mixergerät stoppen und den Puderzucker (2) unterheben. Die Baiser als Dekoration von 10 cm Länge mit der Sternbandtülle spritzen. 2 Stunden bei 100°C backen. An einen trockenen Ort zur Seite stellen.

SCHOKOLADENDEKORATION

Schokolade aus Mexiko

Auf der Rolle eine feine Schicht Schokolade zwischen zwei Gitarrenblätter auftragen und kristallisieren lassen. Scheiben von 3 cm ausstechen. Zur Seite stellen.

ANRICHTEN

50% Marzipan	QS	Italienische Baiser	QS
Titandioxid	QS	Frische Minze	QS

Die gefrorene Wacholderiscreme auf dem mit ein wenig Mirabellenpunsch durchgetränkten weißen Japanisches-Biskuit anrichten. Darauf das Mirabellensorbet platzieren. In den Tiefkühler stellen. Rechtecke von 9x6 cm ausstechen und in den Tiefkühler stellen. Einen feinen Streifen im Titandioxid blanchierter 50% Marzipan ausbreiten und ein Rechteck von 9x6 cm ausstechen. Das Rechteck aus dem Marzipan mit verschiedenen Tüllen durchstechen. Auf einem kleinen Eiskuchen die ausgestochenen Stücke des Marzipans anrichten. Dann von jeder Seite ein französisches Baiser daran legen und mit Spritzern des italienischen Baisers dekorieren. Die Schokoladeplättchen und die Minzplättchen platzieren.

