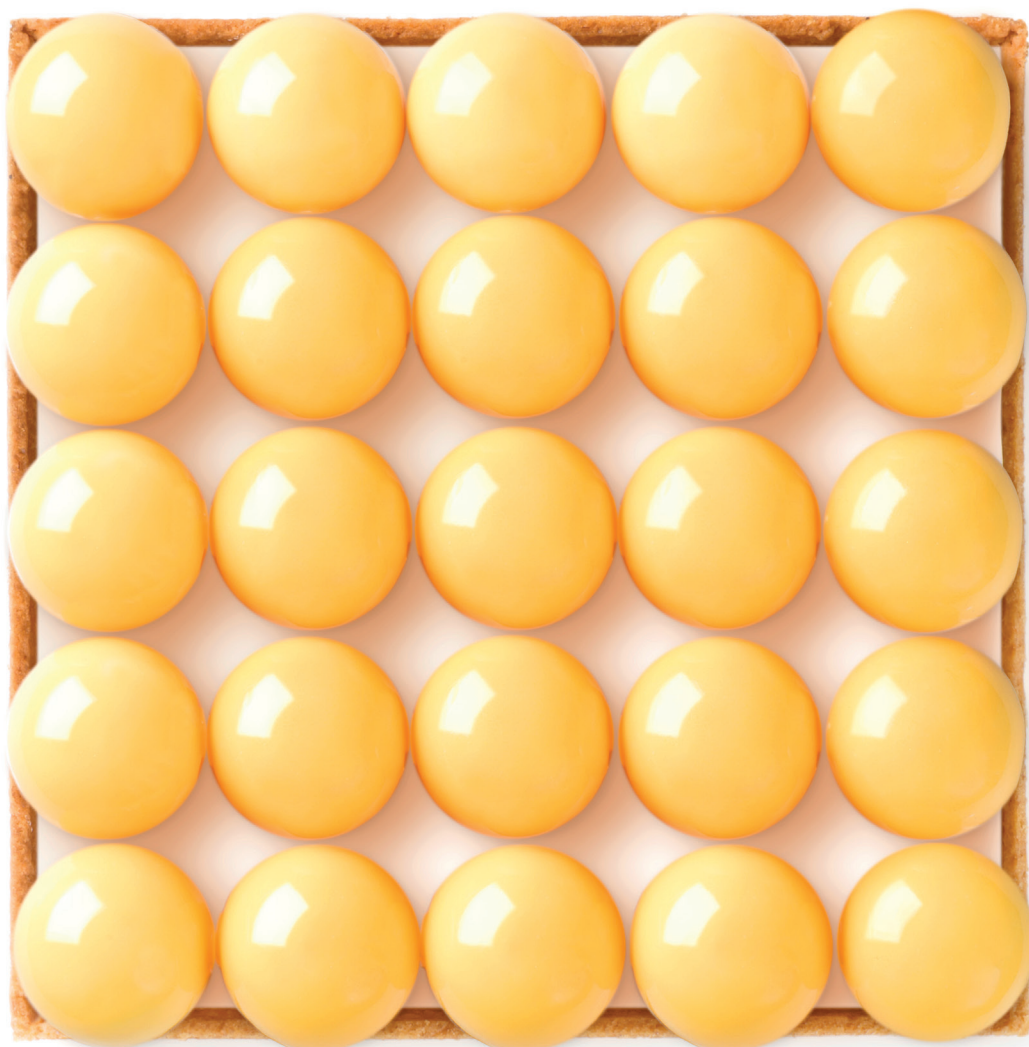




Pastel a la Ciruela Mirabel de Lorena y almendra

Mandelkuchen mit Mirabellen aus Lothringen

Eric Ortuno

Jefe pastelero de la escuela Hofmann de Barcelona

Premio al Mejor Croissant de España 2010

Premio al Mejor Sablé de España 2015

Chefkonditor Hofmann-Schule Barcelona

Preis für das beste Croissant Spaniens 2010

Preis für das beste Mürbgebäck Spaniens 2015



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Pastel a la Ciruela Mirabel de Lorena y almendra

Mandelkuchen mit Mirabellen aus Lothringen

BIZCOCHO CRUJIENTE

Mantequilla salada	150g	Harina	120g
Azúcar moreno	120g	Pailleté feuilletine	40g
Almendras en polvo	120g	Cáscara de limón	5Q

Mezclar la mantequilla salada con el azúcar moreno, las almendras en polvo, la harina y la cáscara de limón. Amasar todo. Amasar la pailleté feuilletine y extender entre dos hojas de papel guitarra. Forrar un aro de 18 cm. Cocer en el horno a 155°C, durante unos 15 minutos.

PASTEL DE ALMENDRAS

Almendras en polvo	160g	Mantequilla	70g
Azúcar	135g	Claros de huevos	55g
Huevos	240g	Azúcar	35g

Moler las almendras en polvo con los 135g de azúcar, mezclar e incorporar los huevos. Añadir la mantequilla derretida a 45°C. Batir las claras a nieve con 35g de azúcar y mezclar con la preparación anterior. Hornear 15 minutos en una placa a 180°C.

CONFITURA DE CIRUELA MIRABEL

Puré de Ciruela Mirabel de Lorena		Azúcar	250g
(IGP) PONTHER	500g	Pectina NH	10g
Ácido cítrico	4g		

Calentar el puré de Ciruela Mirabel PONTHER a 40°C con el ácido cítrico. Añadir la pectina NH mezclada con el azúcar y llevar a ebullición. Verter la mezcla de más de 4mm de altura en una hoja y dejar enfriar.

COBERTURA BLANDA

Cobertura neutra	600g	Chocolate blanco	90g
Agua	90g	Colorante amarillo	4g

Calentar la cobertura neutra con el agua a 40°C y añadir el chocolate blanco fundido. Mezclar todo, añadir el colorante amarillo, glasear los aros.

MOUSSE DE PASTA DE ALMENDRAS

Leche	300g	Gelatina en polvo	12g
Nata	300g	Agua	60g
Pasta de almendra 70%	250g	Nata semi-montada	500g

Calentar la leche a 60°C, agregar la masa de gelatina (gelatina en polvo diluida en agua) y pasta de almendras. Mezclar cuidadosamente. Incorporar la nata fría. Mezclar bien otra vez. Añadir a la mezcla de la nata semi montada calentada a 26°C y llenar los moldes redondos de silicona.

PRESENTACIÓN

Superponer capas de pastel de almendra y confitura de ciruela mirabel. Terminar con una capa de mousse de pasta de almendras. Cortar en cuadrados y colocar sobre el bizcocho crujiente. Colocar los círculos en la parte superior.

KNUSPER-BISKUIT

Salzbutter	150g	Mehl	120g
Rohrzucker	120g	Pailleté feuilletine	40g
Geriebene Mandeln	120g	Zitronenschale	QS

Salzbutter, Zucker, geriebene Mandeln, Mehl und Zitronenschale vermengen und gut durchkneten. Pailleté feuilletine einarbeiten und zwischen zwei Schokoladefolien ausrollen. Eine Springform mit 18cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Bei 155°C 15 Minuten lang backen.

MANDELKUCHEN

Geriebene Mandeln	160g	Butter	70g
Zucker	135g	Eiklar	55g
Eier	240g	Zucker	35g

Die geriebenen Mandeln mit den 135g Zucker zerstoßen, gut durchmischen und die Eier einer nach dem anderen, und danach die bei 45°C geschmolzene Butter dazugeben. Das Eiklar mit den 35g Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und in die erste Zubereitung einrühren. 15 Minuten bei 180°C auf einem Backblech backen.

MIRABELLENKONFITÜRE

Püree aus g.g.A Lothringen Mirabellen		Zucker	250g
von Ponthier	500g	Pektinmischung Pectine NH	10g
Zitronensäure	4g		

Das Mirabellenpüree von PONTHER mit der Zitronensäure auf 40°C erwärmen. Die mit dem Zucker vermenigte Pektinmischung Pectine NH zugeben und aufkochen lassen. Die Zubereitung 4mm dick auf ein Blatt gießen und auskühlen lassen.

ZARTER TORTENGUSS

Neutrale Glasur	600g	Weißer Schokolade	90g
Wasser	90g	Gelbe Lebensmittelfarbe	4g

Die neutrale Glasur mit dem Wasser auf 40°C erwärmen und die geschmolzene weiße Schokolade zugeben. Die Zubereitung mixen, die gelbe Lebensmittelfarbe hinzufügen und die Kugeln glasieren.

MARZIPAN-MOUSSE

Milch	300g	Gelatinepulver	12g
Schlagsahne	300g	Wasser	60g
Marzipan 70%	250g	Halbfeste Schlagsahne	500g

Die Milch auf 60°C erwärmen, die Gelatinemasse (in Wasser aufgelöste Gelatine) und das Marzipan hinzufügen und gut durchrühren. Die kalte Schlagsahne unterheben und erneut gut verrühren. Der Zubereitung die halbfest geschlagene und auf 26°C erwärmte, halbfest geschlagene Schlagsahne zugeben und mit der Masse die kugelförmigen Silikonformen befüllen.

ANRICHTEN

Mandelkuchen und Mirabellenkonfitüre abwechselnd übereinanderschichten und zum Abschluss eine Schicht Marzipan-Mousse auftragen. In quadratische Stücke schneiden, die auf das Knusper-Biskuit gesetzt und mit den Kugeln dekoriert werden.

