



Grosella / Rote Johannisbeere



Pera Tatin de grosella

Birnen-Tatin mit Johannisbeere

Pera Tatin de grosella

Birnen-Tatin mit Johannisbeere

PERAS COCIDAS CON CARAMELO Y GROSELLA

Azúcar	150g
Peras	8
Puré de grosella PONTIER	240g
Mantequilla	5g

Hacer un caramelo en seco con el azúcar, verterlo en el fondo de un plato. Cortar las peras con el sacacorazones redondo y vaciar el centro. Ponerlas en el plato y recubrir con el puré de grosella PONTIER, añadir una nuez de mantequilla. Recubrir con papel de aluminio y cocer 15 minutos a 200 °C. Enfriar en el molde.

NATA CON GROSELLA

Crema	300g
Mascarpone	150g
Puré de grosella PONTIER	85g
Azúcar	30g

Mezclar todos los ingredientes y montar con mucho cuidado con la batidora.

SABLÉ RECONSTITUIDO DE ALMENDRA

PARTE 1

Harina	450g
Almendras en polvo	210g
Azúcar	210g
Levadura química	12g
Mantequilla pomada	390g
Sal	12g
Yemas de huevo	120g

PARTE 2

Chocolate blanco	720g
Aceite de girasol	72g
Corn flakes	360g

Mezclar los ingredientes de la parte 1 para obtener una pasta homogénea y cocer a 140°C hasta que tome color. Enfriar. Mezclar la pasta cocida enfriada con la batidora (con la hoja) para romper los trozos. Añadir el chocolate blanco fundido, el aceite de girasol y los corn flakes. Bajar y recortar del mismo tamaño que las peras.

PRESENTACIÓN

Ecurrir las peras y glasear con glaseado de frutos rojos. Poner sobre el sablé reconstituido, rellenar el agujero con la nata de grosella y el puré de grosella PONTIER. Decorar con grosellas frescas. Poner una quenelle de nata de grosella en el centro. En esta receta, el puré de grosella PONTIER puede sustituirse por puré de grosella negra, puré de frambuesa o una asociación de purés de fruta de la pasión y mandarina PONTIER.

GEKOCHTE BIRNEN MIT KAREMELL UND JOHANNISBEEREN

Zucker	150g
Birnen	8
PONTIER Fruchtpüree Rote Johannisbeere	240g
Butter	5g

Mit dem Zucker ein trockenes Karamell herstellen, auf den Boden einer Form geben. Die Birnen mit runden Ausstechern ausstechen und das Kerngehäuse entfernen. In die Form geben und mit dem PONTIER Fruchtpüree Rote Johannisbeere bedecken, ein walnussgroßes Stück Butter hinzufügen. Mit Alufolie bedecken und 15 Minuten bei 200 °C backen. In der Form abkühlen lassen.

REDCURRANT CHANTILLY CREAM

Sahne	300g
Mascarpone	150g
PONTIER Fruchtpüree Rote Johannisbeere	85g
Zucker	30g

Alle Zutaten vermischen und vorsichtig mit dem Schneebesen aufschlagen.

NEU ZUSAMMENGESETZTES MANDELSANDGEBÄCK

TEIL 1

Mehl	450g
Gemahlene Mandeln	210g
Zucker	210g
Backpulver	12g
Weiche Butter	390g
Salz	12g
Eigelb	120g

TEIL 2

Weißer Schokolade	720g
Sonnenblumenöl	72g
Cornflakes	360g

Die Zutaten von Teil 1 vermengen, um einen homogenen Teig zu erhalten und bei 140°C bis zur Bräunung backen. Abkühlen lassen. Den abgekühlten, gebackenen Teig mit dem Rührgerät (Flachrührer) mischen, um ihn zu zerbröseln. Die geschmolzene weiße Schokolade, Sonnenblumenöl und Cornflakes hinzufügen. Ausrollen und auf dieselbe Größe wie die Birnen ausstechen.

ANRICHTEN

Die Birnen abtropfen und mit einem Guss aus roten Früchten glasieren. Auf das neu zusammengesetzte Sandgebäck geben, das Loch mit der Schlagsahne mit roten Johannisbeeren und dem PONTIER Fruchtpüree Rote Johannisbeere füllen. Mit frischen Roten Johannisbeeren verzieren. Eine Nocke Schlagsahne mit Roter Johannisbeere in die Mitte setzen. In diesem Rezept kann das PONTIER Fruchtpüree Rote Johannisbeere durch Püree von Schwarzer Johannisbeere, Himbeerpüree oder eine Mischung aus dem Passionsfrucht- und dem Mandarinenpüree von PONTIER ersetzt werden.

