



Tronco con clementinas de Córcega (IGP), fruta de la pasión y vainilla

Bûche-Kuchen mit Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel, Passionsfrucht und Vanille

Etienne LEROY
Campeón del Mundo en Repostería 2017
Konditor-Weltmeister 2017



PONTHIER
une histoire de fruit

Tronco con clementinas de Córcega (IGP), fruta de la pasión y vainilla

Bûche-Kuchen mit Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel, Passionsfrucht und Vanille

PARA 6 TRONCOS DE 18 CM

MOELLEUX DE VAINILLA

Para una placa de silicona con reborde de 40 x 60 cm

Harina	252g	Yemas de huevo	204g
Miel	104g	Huevos enteros	312g
Mantequilla	180g	Claros de huevo	462g
Leche	496g	Azúcar	218g
Vainilla líquida	20g		

Hervir la leche, la mantequilla, la miel y la vainilla líquida. En un bol semiesférico, mezclar las yemas de huevo, los huevos enteros y la harina tamizada. Incorporar el líquido hirviendo. Calentarlo todo en una cacerola para que espese, pero sin que hierva. Mezclar. Incorporar las claras montadas. Extender 1050 g sobre cada una de las 2 placas de silicona con reborde de 40 x 60 cm. Cocinar a 170 °C aproximadamente 14 minutos con horno ventilado y con doble placa. Tras sacar del horno dar la vuelta sobre una placa y dejar en la nevera sin retirar la silicona. Desmoldar las láminas de bizcocho 2 horas después.

GANACHE DE VAINILLA MONTADA

Nata 35 % M.G 1	651g	Chocolate blanco 33 %	285g
Vaina de vainilla	17g	Nata 35 % M.G 1	651g
Masa de gelatina con gelatina F (pescado) INGREDIUM	68g	Extracto de vainilla	4g

Hervir la nata 35 % M.G 1 e infusionar las vainillas durante 15 minutos. Pasar por el chino y añadir la masa de gelatina. Verter la crema en 3 veces sobre el chocolate y emulsionar. Mezclar añadiendo la nata 35 % M.G 2 fría. Reservar a 4 °C mínimo durante 6 horas antes de montar con una batidora de varillas.

MERMELADA DECORACIÓN

Confitado de clementina de Córcega IGP, mandarina y fruta de la pasión	150g	Triturado de clementina de Córcega IGP PONTHER	75g
--	------	--	-----

Alisar el confitado frío y mezclar con la Clementina de Córcega triturada IGP PONTHER.

CONFITADO DE CLEMENTINA DE CÓRCEGA IGP, MANDARINA Y FRUTA DE LA PASIÓN

Puré de pera Williams PONTHER	205g	Dextrosa INGREDIUM	53g
Puré de fruta de la pasión 100 % PONTHER	205g	Pectina NHX INGREDIUM	11g
Puré de mandarina 100 % PONTHER	410g	Agar INGREDIUM	6g
Triturado de clementina de Córcega IGP PONTHER	410g		

Mezclar los purés y la clementina de Córcega IGP PONTHER. Añadir en frío, sin dejar de mezclar enérgicamente con la batidora de varillas los productos en polvo (dextrosa + pectina + agar INGREDIUM) previamente mezclados. Calentar hasta que hierva 1 minuto. Enfriar a 4 °C. Calentar a 40 °C aproximadamente mezclando con la batidora de varillas y verter en los moldes tubulares Molines PCB CREATION diámetro 3,5 cm. Congelar.

MONTAJE Y ACABADO

Nieve decoración	QS	Chocolate blanco	QS
------------------	----	------------------	----

Espumar la ganacha de vainilla montada con la batidora de varillas hasta obtener una textura cremosa y muy suave. Extender con regularidad en capa de 3 mm 680 g de ganacha de vainilla montada sobre cada uno de los 2 bizcochos. Colocar encima el rollo de confitado de Clementina de Córcega IGP, mandarina y fruta de la pasión. Formar el tronco con ayuda de una regla. Colocar el conjunto en un molde para tronco, con el fin de que conserve una bonita forma de rollo y congelar. Cortar 3 troncos de 18 cm por rollo. Con manga pastelera y boquilla lisa del 18, formar un cordón de 50 g de ganacha de vainilla montada por tronco. Excavar un surco con una paleta. Espolvorear generosamente la nieve para decorar. Rellenar el surco con 40 g de confitado de clementina de Córcega, mandarina y fruta de la pasión. Tapar los dos extremos con placas de chocolate blanco.

FÜR 6 BÛCHE-KUCHEN JE 18 CM

WEICHES VANILLEBISKUIT

Für eine 40 x 60 cm große Silikon-Kuchenform

Mehl	252g	Eigelbe	204g
Honig	104g	Ganze Eier	312g
Butter	180g	Eiweiße	462g
Milch	496g	Zucker	218g
Flüssige Vanille	20g		

Die Milch, die Butter, den Honig und die flüssige Vanille zum Kochen bringen. In einer Edelstahlschüssel die Eigelbe, die ganzen Eier und das gesiebte Mehl vermengen. Die kochende Flüssigkeit hinzugeben. Das Ganze in einem Topf erhitzen, um es anzudicken, ohne es aufkochen zu lassen. Verrühren. Die steif geschlagenen Eiweiße unterheben. Jeweils 1050 g auf 2 Silikon-Kuchenformen je 40 x 60 cm verteilen. Etwa 14 Minuten bei 170 °C im Umluftofen auf einem Doppelblech backen. Aus dem Ofen nehmen, sofort auf einem Backblech stürzen und in den Kühlschrank stellen, ohne die Silikonform zu entfernen. Das Biskuit 2 Stunden später aus der Form nehmen.

SCHAUMIGE VANILLE-GANACHE

Sahne Nr. 1 (35 % Fett)	651g	Weißer Schokolade 33 %	285g
Vanilleschote	17g	Sahne Nr. 2 (35 % Fett)	651g
Gelatinemasse aus Gelatine F (Fischgelatine) INGREDIUM	68g	Vanilleextrakt	4g

Die Sahne Nr. 1 aufkochen und die Vanille 15 Minuten darin ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und die Gelatinemasse einrühren. Die Creme in 3 Schritten über die Schokolade gießen und eine Emulsion herstellen. Verrühren und dabei nach und nach die kalte Sahne Nr. 2 hinzugeben. Mindestens 6 Stunden bei 4 °C kaltstellen, dann mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

DEKORMARMELADE

Confit aus korsischer Clementine mit g.g.A.-Siegel, Mandarine und Passionsfrucht	150g	Grobes Püree aus korsischer Clementine mit g.g.A.-Siegel von PONTHER	75g
--	------	--	-----

Das kalte Confit glattrühren und mit dem groben Püree aus korsischer Clementine mit g.g.A.-Siegel von PONTHER vermengen.

CONFIT AUS KORSISCHER CLEMENTINE MIT G.G.A.-SIEGEL, MANDARINE UND PASSIONSFRUCHT

Püree aus weißem Pfirsich von PONTHER	205g	Grobes Püree aus korsischer Clementine mit g.g.A.-Siegel von PONTHER	410g
Passionsfrucht-Püree 100 % von PONTHER	205g	Dextrose INGREDIUM	53g
Püree aus weißem Pfirsich von PONTHER	410g	Pektin NHX INGREDIUM	11g
		Agar INGREDIUM	6g

Die Pürees und das grobe Püree aus korsischer Clementine mit g.g.A.-Siegel von PONTHER miteinander vermengen. Die vorher miteinander vermengten, pulverförmigen Zutaten (Dextrose + Pektin + Agar INGREDIUM) in die kalte Püreeemischung geben und mit dem Schneebesen kräftig einrühren. Erhitzen und 1 Minute lang kochen. Auf 4 °C abkühlen lassen. Unter Rühren mit dem Schneebesen auf etwa 40 °C erhitzen und in 3,5 cm dicke Röhrenformen von PCB CREATION gießen. In den Gefrierschrank stellen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Dekorschnee	EL	Weißer Schokolade	EL
-------------	----	-------------------	----

Die Vanille-Ganache mit dem Schneebesen schlagen, bis sie eine cremige und schaumige Textur aufweist. 680 g Vanille-Ganache gleichmäßig 3 mm dick auf den 2 Biskuits verteilen. Die Confit-Rolle aus korsischer Clementine mit g.g.A.-Siegel, Mandarine und Passionsfrucht darauf legen. Einrollen und mit einem Lineal festdrücken. In eine spezielle Bûche-Form legen, um die schöne Rollenform zu erhalten, dann tiefkühlen. Je Rolle 3 jeweils 18 cm lange Bûche-Kuchen abschneiden. Mit einer 18er-Lochtülle eine Walze aus 50 g Vanille-Ganache auf jeder Bûche anrichten. Mit einer Winkelpalette eine Vertiefung einarbeiten. Großzügig mit Dekorschnee bestäuben. Die Vertiefung mit 40 g Confit aus korsischer Clementine, Mandarine und Passionsfrucht ausfüllen. Die Abschlüsse aus weißer Schokolade an den beiden Enden der Bûche anrichten.