



Tarta de membrillo y almendras

Galette-Kuchen mit Quitte und Mandeln

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



PONTHIER
une histoire de fruit

Tarta de membrillo y almendras

Galette-Kuchen mit Quitte und Mandeln

PARA 3 TARTAS

HOJALDRE INVERTIDO

1. Masa 1

Mantequilla	375g
Harina T55	125g

Mezclar la mantequilla y la harina. Formar un bloque cuadrado. Reservar.

2. Masa 2

Harina T55	300g
Mantequilla derretida	50g
Agua	150g
Sal	10g

Mezclar despacio y sin amasar la harina, la mantequilla fundida, la sal y el agua. Formar un bloque cuadrado ligeramente más pequeño que la masa 1. Reservar en el frigorífico. Añadir mantequilla y darle 6 vueltas de plegado simples. Extender en una placa de 2,5 mm de grosor. Cortar dos discos de 20 cm de diámetro. Hornear a 170°C entre dos placas y tapete de hornear. Extender la masa a 2,5 mm de grosor y refrigerar a 4 °C. Extender los recortes de hojaldre en una placa de 2 mm de grosor y dibujar una rejilla en forma de rombos con un rodillo cortapastas. Mojar ligeramente la primera placa de masa hojaldrada y colocar encima la rejilla así formada. Dejar 10 minutos en el congelador y recortar discos de 20 cm de diámetro. Dorar y hornear a 170°C entre dos placas y tapete de hornear. Untar de almibar a 30 °B con un pincel.

STREUSEL DE ALMENDRA CRUDA

Mantequilla	150g
Azúcar moscovado moreno	75g
Azúcar terciado	75g
Almendras enteras crudas	150g
Harina T55	150g
Flor de sal	2g

Tostar las almendras en el horno a 150 °C durante 25 minutos. Enfriar. Picar con el robot, junto con los azúcares y la harina T55. Colocar en una cubeta de batidora con la mantequilla y la flor de sal. Mezclar hasta obtener una pasta. Pasar por el cedazo. Enfriar a 4 °C. Prensar 180 g por tarta, sin apelmazar demasiado, entre dos círculos engrasados de 20 y 18 cm de diámetro, con el fin de crear un círculo con un rebaje en el centro. Hornear 20 minutos a 150 °C. Desmoldar en caliente el círculo interior.

CREMA DE ALMENDRA CRUDA

1. Crema pastelera

Leche	125g
Azúcar extrafino	37g
Yemas de huevo	30g
Preparado en polvo para crema	11g

Poner la leche a hervir con la mitad del azúcar extrafino. Blanquear las yemas de huevo con la otra mitad del azúcar y el preparado en polvo. Añadir a la leche y llevar a ebullición. Enfriar rápidamente a 4 °C.

2. Crema de almendras

Mantequilla	188g
Azúcar glas	188g
Almendras enteras crudas	188g
Huevos enteros	90g
Crema pastelera	75g
Ron dorado	22g

Tostar las almendras en el horno a 150 °C durante 25 minutos. Enfriar y mezclar con el azúcar glas. Preparar mantequilla en pomada y añadir la mitad de los productos en polvo, los huevos y el resto de los productos en polvo. Mezclar sin emulsionar. Añadir la crema pastelera y el ron.

MANZANAS CARAMELIZADAS

Azúcar extrafino 1	28g
Mantequilla	10g
Brunoise grande de manzana Golden	215g
Azúcar extrafino 2	7g

Caramelizar en seco el azúcar extrafino 1 y diluir con la mantequilla. Añadir la brunoise de manzanas Golden y el azúcar extrafino 2. Cocinar ligeramente. Enfriar y reservar para el montaje.

MONTAJE Y ACABADO

Puré de membrillo silvestre PONTHER	QS
Sorpresa (fève)	1
Nieve decoración	QS

En el fondo del círculo de streusel, colocar un disco de hojaldre. Aplicar por encima 250 g de crema de almendras crudas y repartir 70 g de daditos de manzana caramelizada. Colocar la sorpresa. Hornear 20 minutos a 150 °C. Enfriar. Desmoldar y espolvorear de nieve para decoración. Colocar sobre una bandeja de cartón y rellenar al ras con puré de membrillo silvestre PONTHER. Cerrar con el disco de hojaldre decorado.

FÜR 3 GALETTE-KUCHEN

FRANZÖSISCHER BLÄTTERTEIG (INVERSÉ)

1. Teig/Détrempe Nr. 1

Butter	375g
Mehl T55	125g

Butter und Mehl miteinander vermengen. Zu einem Quadrat ausrollen. Beiseite stellen.

2. Teig/Détrempe Nr. 2

Mehl T55	300g
Geschmolzene Butter	50g
Wasser	150g
Salz	10g

Das Mehl, die geschmolzene Butter, das Salz und das Wasser schrittweise miteinander vermengen, ohne zu kneten. Zu einem Quadrat ausrollen, das etwas kleiner ist als beim Teig Nr. 1. Kaltstellen. Den Teig buttern und 6 Tours simples falten. 2,5 mm dick ausrollen. 2 Scheiben mit 20 cm Durchmesser ausstechen. Bei 170°C zwischen zwei Blechen und Backmatten backen. Den Teig 2,5 mm fein ausrollen und bei 4 °C kaltstellen. Den Blätterteigrest 2 mm fein ausrollen und mit einem Teigroller mit Rautenprägung ausschneiden. Den zuerst ausgerollten Teig leicht anfeuchten und den ausgeschnittenen Teigrest darauflegen. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen und 20 cm große Scheiben ausschneiden. Bei 170°C zwischen zwei Blechen und Backmatten goldbraun backen. Mit dem Pinsel mit 30 °C warmem Sirup bestreichen.

ROHMANDEL-STREUSEL

Butter	150g
Brauner Vergeoise-Zucker	75g
Rohrzucker	75g
Ganze Rohmandeln	150g
Mehl T55	150g
Salzblüte	2g

Die Rohmandeln 25 Minuten bei 150 °C im Backofen rösten. Abkühlen lassen. Im Küchenroboter mit dem Vergeoise-Zucker, dem Rohrzucker und dem Mehl T55 verrühren. Mit der Butter und der Salzblüte in eine Rührgeräteschüssel geben. Verrühren, bis ein Teig entsteht. Durch ein Sieb geben. Auf 4 °C abkühlen lassen. 180 g je Galette auf zwei vorher gefetteten Kreisen mit 20 und 18 cm Durchmesser in Form von Ringen anrichten, ohne sie zu sehr zu verdichten, um einen durchbrochenen Ring zu bilden. 20 Minuten bei 150 °C garen. Den Innenring sofort aus der Form nehmen.

ROHMANDELCREME

1. Konditorcreme

Milch	125g
Grießzucker	37g
Eigelbe	30g
Rahmpulver	11g

Die Milch mit der Hälfte des Grießzuckers zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit der anderen Hälfte des Zuckers und dem Rahmpulver schaumig schlagen. In die kochende Milch geben und aufkochen lassen. Schnell auf 4 °C abkühlen lassen.

2. Mandelcreme

Butter	188g
Puderzucker	188g
Ganze Rohmandeln	188g
Ganze Eier	90g
Konditorcreme	75g
Brauner Rum	22g

Die ganzen Rohmandeln 25 Minuten bei 150 °C rösten. Abkühlen lassen und mit dem Puderzucker verrühren. Die Butter weich rühren und die Hälfte der Pulver, dann die ganzen Eier und den Rest der Pulver hinzugeben. Vermengen, ohne eine Emulsion zu bilden. Die Konditorcreme und den Rum hinzugeben.

KARAMELISIERTER ÄPFEL

Grießzucker Nr. 1	28g
Butter	10g
Grobe Brunoise aus Äpfeln der Sorte Golden	215g
Grießzucker Nr. 2	7g

Den Grießzucker Nr. 1 trocken karamellisieren und mit der Butter ablöschen. Die Apfelbrunoise und den Grießzucker Nr. 2 hinzugeben. Leicht aufkochen lassen. Abkühlen lassen und zum späteren Anrichten beiseite stellen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Püree aus wildwachsender Quitte von PONTHER	EL
Fève (Porzellanfigur)	1
Dekorschnee	EL

In den durchbrochenen Streuselringen eine Blätterteigscheibe am Boden anrichten. 250 g Rohmandelcreme darauf anrichten und 70 g karamellierte Apfelwürfel verteilen. Die Fève, also die Figur hineinlegen. 20 Minuten bei 150 °C garen. Abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Dekorschnee bestäuben. Auf einem Blatt Karton anrichten und mit Püree aus wildwachsender Quitte von PONTHER versehen. Mit der dekorierten Blätterteigscheibe abschließen.