



Tarta Saint-Tropez con limón de Menton IGP triturado

*Tropéziennne-Törtchen mit grobem Zitronenpüree
aus Menton mit g.g.A.-Siegel*

Etienne LEROY

*Campeón del Mundo en Repostería 2017
Konditor-Weltmeister 2017*



PONTHIER
une histoire de fruit

Tarta Saint-Tropez con limón de Menton IGP triturado

Tropéziennne-Törtchen mit grobem Zitronenpüree aus Menton mit g.g.A.-Siegel

PARA 20 PEQUEÑAS TARTAS

CRUJIENTE DE PANETONNE

Almendra blanca en polvo	40g	Almidón	10g
Azúcar glas	20g	Clara de huevo en polvo	1g
Leche en polvo	30g	Agua	45g
Glucosa atomizada	10g		

Mezclar todos los productos en polvo y añadir el agua tibia.

AZÚCAR Y ALMENDRAS LAMINADAS

Azúcar perlado	100g	Almendras laminadas	100g
----------------	------	---------------------	------

Mezclar todos los ingredientes.

PASTA DE BRIOCHE

Harina T45	500g	Huevos enteros	250g
Sal	10g	Leche entera	25g
Azúcar extrafino	60g	Mantequilla	200g
Levadura fresca	20g		

Con una batidora provista de gancho de amasar mezclar la harina T45, la sal, el azúcar, la levadura fresca, los huevos enteros y la leche entera. Amasar durante 5 minutos en velocidad 1. Cuando la masa se empiece a despegar de las paredes del bol, incorporar la mantequilla fría. Amasar de nuevo durante 10 minutos en velocidad 2, hasta que la pasta adquiera una textura lisa y se despegue de las paredes del bol. Dejar que fermente 30 minutos a temperatura ambiente y darle una vuelta a la masa. Dejar descansar toda la noche a 2 °C. Al día siguiente, pesar 30 g por tarta. Bolear en dos etapas, con 15 minutos de intervalo. Aplastar con la palma de la mano. Disponer sobre un tapete de hornear, en círculos de 12 cm previamente untados con mantequilla. Dejar que suba a 25 °C durante 2 horas. Colocar a 2 °C durante 30 minutos aproximadamente, para detener la fermentación y reafirmar el brioche. Extender con la manga pastelera 7 g de crujiente de panetonne por tarta y cubrir con 5 g de la mezcla de azúcar y almendras laminadas. Hornear 20 minutos a 160 °C. Desmoldar y dejar enfriar en rejilla.

ALMÍBAR DE LIMÓN Y YUZU PARA EMBORRACHAR

Azúcar extrafino	95g	Puré de yuzu 100% PONTHER	35g
Ralladura de limón PONTHER	4g	Agua	117g
Puré de limón 100% PONTHER	163g		

Mezclar finamente la ralladura de limón PONTHER y el azúcar extrafino. Mezclar en una cacerola con el resto de los ingredientes. Llevar a punto de ebullición. Emborrachar con el almíbar a 50 °C.

CREMA LIGERA DE VAINILLA, LIMÓN Y AZAHAR

Nata 35 % M.G 1	322g	Ralladura de limón PONTHER	9g
Azúcar	75g	Masa de gelatina con gelatina F (pescado) INGREDIUM	30g
Yemas de huevo	60g	Mascarpone	300g
Vainas de vainilla	2	Nata 35 % M.G 2	225g
Azahar	90g		

Infundonar las vainas de vainilla y la ralladura de limón PONTHER en la nata 35 % M.G. 1. Preparar la crema con la nata 35 % M.G. 1, el azúcar, las yemas de huevo y las vainas de vainilla. Añadir la masa de gelatina, el mascarpone, la nata 35 % M.G.- 2 y el azahar. Mezclar. Enfriar y montar al día siguiente.

COBERTURA DE LIMÓN DE MENTÓN IGP TRITURADO

Cobertura neutra	75g	Triturado de limón de Menton IGP PONTHER	150g
------------------	-----	--	------

Picar finamente el triturado de limón de Mentón IGP PONTHER y mezclar con la cobertura neutra fría.

MONTAJE Y ACABADO

Triturado de limón de Menton (IGP) PONTHER	200g	Flores de verbena secas, rosas y blancas, PCB CREATION	QS
Nieve decoración	QS		

Cortar los brioches en 2. Empapar con el almíbar de limón y yuzu caliente. Montar la crema de mascarpone vainilla y azahar con una batidora de varillas. Disponer en el centro de cada tarta Saint-Tropez 15 g de nata con una boquilla lisa del nº 12. Añadir 10 g de limón de Mentón (IGP) PONTHER triturado. Aplicar alrededor de la tarta 45 g de crema con una boquilla Saint-Honoré nº 9. Espolvorear con nieve para decoración la parte superior y del brioche y colocarlo sobre la tarta. En los huecos de la crema aplicar puntos de cobertura de limón de Mentón (IGP). Decorar con algunas flores secas de verbena rosas y blancas PCB CREATION.

FÜR 5 TÖRTCHEN (JE 12 CM DURCHMESSER / 4 PERSONEN)

KNUSPRIGES PANETTONE-TOPPING

Weißes Mandelmehl	40g	Stärke	10g
Puderzucker	20g	Eiweißpulver	1g
Milchpulver	30g	Wasser	45g
Atomisierte Glucose	10g		

Die trockenen Zutaten miteinander vermengen und lauwarmes Wasser hinzugeben.

ZUCKER UND MANDELSCHEIBEN

Hagelzucker	100g	Mandelscheiben	100g
-------------	------	----------------	------

Die Zutaten miteinander vermengen.

BRIOCHETEIG

Mehl T45	500g	Ganze Eier	250g
Salz	10g	Vollmilch	25g
Grießzucker	60g	Butter	200g
Frische Hefe	20g		

Das Mehl T45, das Salz, den Zucker, die frische Hefe, die ganzen Eier und die Vollmilch mit den Knethaken miteinander vermengen. 5 Minuten auf der 1. Stufe kneten. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, die kalte Butter hinzugeben. 10 Minuten auf der 2. Stufe weiterkneten, bis sich der Teig von den Wänden der Schüssel löst und einheitlich glatt ist. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen und noch einmal kurz durchkneten. Eine Nacht bei 2 °C kaltstellen. Am nächsten Morgen 30 g je Tropéziennne abwägen. In zwei Schritten mit 15 Minuten Pause zu Kugeln formen. Mit der Handfläche flach drücken. Auf einer Backmatte auf 12 cm großen, gebutterten Kreisen auslegen. 2 Stunden bei 25 °C gehen lassen. Dann etwa 30 Minuten bei 2 °C kaltstellen, damit der Teig nicht weiter aufgeht und die Brioche ihre abschließende Form behält. Jede Tropéziennne mit 7 g Panettone-Topping bestreichen und 5 g Mischung aus Zucker und Mandelscheiben bestreuen. 20 Minuten bei 160 °C garen. Von der Backmatte nehmen und auf dem Rost abkühlen lassen.

ZITRONEN-YUZU-SIRUP ZUM TRÄNKEN

Grießzucker	95g	Püree aus Yuzu 100% von PONTHER	35g
PONTHER Zitronenzesten	4g	Wasser	117g
Püree aus Zitrone 100% von PONTHER	163g		

Die PONTHER Zitronenzesten im Küchenroboter sorgfältig mit dem Grießzucker vermengen. In einem Topf mit dem Rest der Zutaten mischen. Zum Kochen bringen. Die Törtchen tranken, wenn der Sirup auf 50 °C abgekühlt ist.

LEICHTE CREME AUS VANILLE, ZITRONE UND ORANGENBLÜTE

Sahne Nr. 1 (35 % Fett)	322g	PONTHER Zitronenzesten	9g
Zucker	75g	Gelatinemasse aus Gelatine F	
Eigelb	60g	(Fischgelatine) INGREDIUM	30g
Vanilleschoten	2	Mascarpone	300g
Orangenblüte	90g	Sahne Nr. 2 (35 % Fett)	225g

Die Vanilleschoten und Zitronenzesten PONTHER in der Sahne Nr. 1 einweichen. Die Sahne Nr. 1 mit dem Zucker, den Eigelben und den Vanilleschoten kochen, bis eine Creme anglaise daraus wird. Die Gelatinemasse, den Mascarpone, die Sahne Nr. 2 und die Orangenblüten hinzugeben. Verrühren. Abkochen lassen und am nächsten Tag anrichten.

GLASUR AUS GROBEM ZITRONENPÜREE AUS MENTON MIT G.G.A.-SIEGEL

Farbneutrale Glasur	75g	PONTHER Grobes Püree Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel	150g
---------------------	-----	---	------

Das grobe Zitronenpüree fein verrühren und mit der kalten, farbneutralen Glasur vermengen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

PONTHER Grobes Püree Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel	200g	Getrocknete, rosafarbene und weiße Verbenblüten von PCB CREATION	EL
Dekorschnee	EL		

Die Brioches in 2 Hälften schneiden. Die Brioche-Hälften in den heißen Zitronen-Yuzu-Sirup legen. Die Mascarpone-Vanille-Orangenblüten-Creme mit dem Schneebesen aufschlagen. In jedem Tropéziennne-Törtchen 15 g Creme mit einer Lochtülle Nr. 12 mittig auftragen. 10 g Grobes Zitronenpüree aus Menton mit g.g.A.-Siegel von PONTHER hinzugeben. Den Rand der Tropéziennne mit Hilfe einer Saint Honoré-Tülle Nr. 9 mit 45 g Creme befüllen. Die Oberseite der Brioche mit Dekorschnee bestreuen und die Tropéziennne damit zudecken. In den Vertiefungen der Creme etwas Glasur Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel punktförmig auftragen. Mit getrockneten, rosafarbenen und weißen Verbenblüten von PCB CREATION dekorieren.