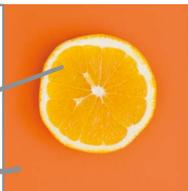




SIGNATURE
FRUIT



Ó

PERA DE VERANO
FRAMBUESA SUDACHI



BRAND
AMBASSADOR

Receta original de
Philippe RIGOLLOT





RECETA PARA 11 BANDAS DE MOLDE TIPO ORUGA

BIZCOCHO JOCONDE NATURAL

HUEVOS	170
ALMENDRA EN POLVO	105
AZÚCAR GLAS	105
CLARA DE HUEVO	140
AZÚCAR	35
HARINA T55	70
MANTEQUILLA	35

Montar con la batidora los huevos enteros, la almendra en polvo y el azúcar glas. Montar las claras de huevo a punto de “pico de pájaro” añadiendo el azúcar progresivamente. Tamizar la harina y fundir la mantequilla. Mezclar un poco las claras montadas con la primera mezcla, luego la harina, el resto de las claras y la mantequilla fundida previamente suavizada con una pequeña parte de la preparación de huevos y almendra en polvo. Extender sobre una placa (550/600 g). Hornear a 210/220°C con el tiro cerrado.

PONCHE DE FRAMBUESA

AGUA	80
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	80
SIROPE 30°B	80

Mezclar todos los ingredientes.

COMPOTA DE FRAMBUESA

PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	165
TROZOS DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	150
GLUCOSA ATOMIZADA	46
GOMA AZUCARADA	46
PECTINA NH	5
PURÉ DE LIMÓN RAVIFRUIT	10

Calentar el puré y los trozos de frambuesa. A 40°C, incorporar la glucosa atomizada y batir. A 50°C, incorporar la mezcla de azúcar y pectina batiendo al mismo tiempo. Hervirlo todo durante 1 minuto. Fuera del fuego, añadir el puré de limón. Enfriar a 4°C. Mezclar con el túrmix antes de utilizar.

CREMOSO DE FRAMBUESA

PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	715
YEMAS DE HUEVO	105
AZÚCAR	105
MANTEQUILLA	165
PECTINA NH	16
ESTABILIZANTE DE HELADO	6

Calentar el puré a 40°C y añadir el azúcar, la pectina y el estabilizante. Llevar a ebullición, añadir las yemas y mezclar bien con el túrmix. Enfriar a 35°C y añadir la mantequilla pomada mezclando con el túrmix.

MOUSSE DE SUDACHI

PURÉ DE SUDACHI RAVIFRUIT	770
GELATINA EN POLVO 200 BLOOM	38
MERENGUE ITALIANO	650
NATA 35 % MG	960

Hidratar la gelatina con el puré de sudachi. Montar la nata. Fundir la gelatina y enfriar la mezcla hasta que empiece a gelificarse. Añadir el merengue italiano y la nata montada. Verter de inmediato.

MERENGUE ITALIANO

CLARAS DE HUEVO	230
AZÚCAR	380
AGUA	100

Cocer el agua y el azúcar a 121°C y añadir a las claras montadas a velocidad media. Mantener a velocidad media hasta obtener una temperatura de 20°C y utilizar.

MASA DE GALETTE BRETONNE MIKADO

HARINA T65	715
MANTEQUILLA	105
SAL	105
AZÚCAR	165
ALMENDRA EN POLVO	16
VAINILLA EN POLVO	6

Amasar para obtener un grosor de 3 mm. Hornear a 150 °C durante 10 minutos, cortar y finalizar la cocción durante 12 minutos.

GLASEADO “PLEIN FRUIT” DE SUDACHI

PURÉ DE SUDACHI RAVIFRUIT	177
AGUA	710
GLUCOSA	230
AZÚCAR	355
PECTINA NH	16
ESTABILIZANTE DE SORBETE	9
POLVO BRILLANTE PLATA	0,5
COLORANTE VERDE PISTACHO	0,05
COLORANTE AMARILLO LIMÓN	0,07

Calentar a 50°C el agua, el puré y la glucosa. Añadir batiendo la mezcla de azúcar, pectina, estabilizante, polvo brillante y colorantes. Hervirlo todo durante 1 minuto y enfriar durante 4 horas como mínimo. Calentar, mezclar con el túrmix y utilizar a una temperatura de 37/40°C.



MONTAGE EN PLACA KOMA PARA EL INSERT
Bizcocho/ compota / cremoso / compota / bizcocho
Bizcocho Joconde: 550/600 g por placa x2
Ponche de frambuesa: 250 g por lámina
Compota de frambuesa: 400 g por lámina
Cremoso de frambuesa: 1000 g por lámina
Dividir en secciones de 2,5 por 38.

MONTAJE EN MOLDE TIPO ORUGA
Mousse sudachi por sección 170 g.

TAMAÑO DE SABLÉ
4/6 personas 17 x 14
7/9 personas 17 x 18,5
Individual 5 x 8,5