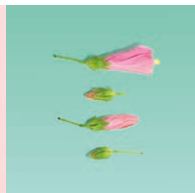
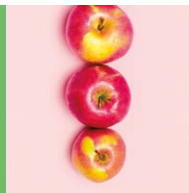
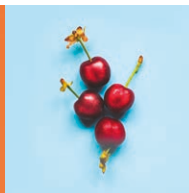
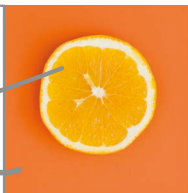




SIGNATURE
FRUIT



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

