

EN 4 PASOS...



Paso 1

Para preparar la salsa de frambuesas: haga un puré con las frambuesas, el azúcar y el espesante, y cuele a continuación. Distribuya la salsa de frambuesa en el plato usando un tocadiscos y una botella de plástico.

A continuación, coloque en el plato el **Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano** descongelado y partido por la mitad.



Paso 2

Haga un puré con la albahaca, la crema agria, el azúcar, el agua, el Grand Marnier y el zumo de un limón. Cuele la mezcla y congele en una máquina de hacer helados. Decore el pastel con una bolita ovalada de helado de albahaca.



Paso 3

Para preparar los bombones de Grand Marnier: hierva la nata, agregue el chocolate blanco y el chocolate negro, cueza con la mantequilla hasta obtener el ganache y añada al final el Grand Marnier. Deje enfriar la masa y viértala después en las esferas huecas de chocolate negro, ciérrelas e insértelas en un pincho de madera. Cubra los bombones solidificados con chocolate negro y espolvoree con crocante de avellanas.

Paso 4

Para preparar los bombones de whisky: hierva la nata, agregue el chocolate blanco y el chocolate negro, cueza con la mantequilla hasta obtener el ganache y añada al final el whisky. Deje enfriar la masa y viértala después en las esferas huecas de chocolate negro, ciérrelas y báñelas con chocolate.

Para terminar, decore el plato con bombones, frutas y perlas crujientes.



... para poner un
acento afrutado
y crujiente



Recomendado por:
Andreas Scholz
Jefe de cocina
Hotel ESPERANTO, Fulda



Andreas Scholz



Conseja...



erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau
Tel: 06152 803-0
Fax: 06152 803-347
www.erlenbacher.de



Ingredientes para 24 porciones

Ejemplo
de cálculo

	Cantidad	Ingrediente	Precio en €
Paso 1	12 ud.	erlenbacher backwaren Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano (nro. de art. 8108945)	14,80*
	60 ud.	Salsa de frambuesa frambuesas	6,40*
	100 g	azúcar	
	20 g	espesante	
Paso 2	2	Helado de albahaca manojos albahaca	6,90*
	1 l	crema agria	
	300 g	azúcar	
	100 ml	agua	
	20 ml	Grand Marnier	
	2 ud.	limones (para el zumo)	
Paso 3	200 ml	Bombones de Grand Marnier nata	7,70*
	100 g	chocolate blanco	
	120 g	chocolate negro	
	30 g	mantequilla	
	20 ml	Grand Marnier	
	24 ud.	esferas huecas de chocolate negro	
	24 ud.	pinchos de madera	
	120 g	chocolate negro (para la cubierta)	
	100 g	crocante de avellanas	
Paso 4	200 ml	Bombones de whisky nata	7,70*
	100 g	chocolate blanco	
	120 g	chocolate negro	
	30 g	mantequilla	
	20 ml	whisky	
	24 ud.	esferas huecas de chocolate negro	
Decoración	24 ud.	Decoración moras	5,96*
	24 ud.	frambuesas	
	48 ud.	arándanos	
	24 ud.	uchuvas	
	24 ud.	cerezas	
	100 g	perlas crujientes	
Suma			49,46*

Si falta el tiempo, puede emplear por ejemplo:

Fabricante	Nro. del art.	Denom. del art.	Precio en €
erlenbacher backwaren	8108945	Plancha Crujiente de Frambuesa-Arándano	14,80*
		Uchuvas	7,30*
		Berros	
		Mariposa de chocolate	
		Moras	
		Cerezas	
		Salsa de frambuesa	
Suma			22,10*

* Los precios medios pueden diferir de los precios de compra

erlenbacher
...so backen Meister!