

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



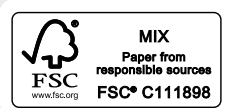
Andreas Scholz



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 | |
| | | | |
| | 120 g | chocolate negro (para la cubierta) | |
| 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!