

Apricot and pear pie

Birne Aprikose Pastilla



Recipe created
by Emmanuel Ryon
for Ponthier

Pastry Chef at Turandot in Moscow,
M. O. F. (Best Artisan of France)
for ice-creams in 2000,
World Champion for Pastry in 1999

Ein von Emmanuel Ryon speziell für die Fa.
Ponthier entwickeltes Rezept

Chefkonditor in Turandot in Moskau, "Meilleur Ouvrier De
France Glacier 2000" - Bester Speiseeishandwerker
Frankreichs 2000, Konditorweltmeister 1999



Ingredients

Serves 10

Pie cream

- 200 g of milk
- 1 vanilla pod
- 10 g of butter
- 20 g of honey
- 0,5g of salt
- 20 g of semolina
- 50 g of prunes
- 50 g dried apricots
- 50 g of raisins
- 50 g of fresh pear
- 40 g of Cointreau
- 15 g of grilled pine nuts
- 15 g grilled whole almonds

Apricot and vanilla sorbet

- 1 vanilla pod
- 240 g of water
- 1000 g of Ponthier apricot puree
- 185 g of caster sugar
- 100 g of dehydrated glucose syrup
- 8 g of stabilizing agent
- 10 g of Ponthier lemon puree

Pear sorbet

- 200 g of water
- 1000 g of Ponthier pear puree
- 280 g of caster sugar
- 50 g of dehydrated glucose syrup
- 7 g of stabilizing agent
- 40 g of pear liqueur

Pan-fried apricots

- 200 g of Ponthier frozen apricots
- 10 g of butter
- 20 g of inverted sugar syrup

Crystallized pear

- 1 pear
- Qs of syrup at 30

Creme für Pastillas

- 200 g Milch
- 1 Vanilleschote
- 10 g Butter
- 20 g Honig
- 0,5 g Salz
- 20 g Weizengriess
- 50 g getrocknete Pflaumen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Rosinen
- 50 g frische Birne
- 40 g Cointreau
- 15 g gegrillte Pinienkerne
- 15 g gegrillte Mandeln

Gesamtgewicht : 500 g

Zutaten

Für 10 Portionen

Vanille-Aprikose-Sorbet

- 1 Vanilleschote
- 240 g Wasser
- 1000 g Aprikosepüree Ponthier
- 185 g Streuzucker
- 100 g Traubenzuckerpulver
- 8 g Stabilisiermittel
- 10 g Zitronenpüree Ponthier

Gesamtgewicht : 1545 g

Birnenorbet

- 200 g Wasser
- 1000 g Birnenpüree Ponthier
- 280 g Streuzucker
- 50 g Traubenzuckerpulver
- 7 g Stabilisiermittel
- 40 g Birnenlikör

Gesamtgewicht : 1577 g

In der Pfanne gebratene Aprikosen

- 200 g tiefgekühlte Aprikosen Ponthier
- 10 g Butter
- 20 g Trimoline Invertzucker

Gesamtgewicht : 230 g

Birne "en Cristalline"

- 1 Birne
- Sirup 30 in gewünschter Menge



PONTHIER

LE MEILLEUR DU FRUIT

Instructions

Pie cream

In a pan, bring the milk, vanilla, butter, honey and salt to the boil. Add the semolina. Heat for 2 to 3 minutes until the semolina has swollen up.

Prepare the fruits

Dice the prunes, apricots and the pear. Add the raisins and Cointreau. Put into a bowl covered with film.

Cook in a 1000 w microwave for 4 minutes. Let it cool. Add the pine nuts and grilled almonds. Mix the semolina cream and the fruit mixture.

Apricot and vanilla sorbet

Boil the water with the vanilla pod. Add the mixture (sugar, dehydrated glucose syrup and stabilizing agent). Heat to 100 degrees, pass through a sieve. Add the partially defrosted apricot purée and lemon purée and mix. Leave to rest for at least 4 hours. Mix. Blend.

Pear and apricot pie dessert

Pear sorbet

Boil the water. Add the mixture (sugar, dehydrated glucose syrup, and stabilizing agent). Heat to 100 degrees. Add the partially defrosted pear puree and mix. Leave to rest for at least 4 hours. Mix. Blend.

Pan-fried apricots

Melt the butter and inverted sugar syrup in a pan. Cook the apricots until they begin to colour and caramelize.

Crystallized pear

Cut the pear into thin slices. Soak the pear slices in stock syrup overnight; strain the next day. Put it on a flexible baking sheet. Cook in a fan-assisted oven at 100 degrees for 1 hour.

Wine-poached pear pie dessert

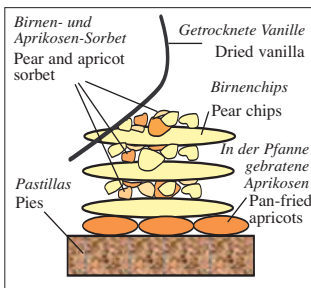
Prepare the same day

Assemble the pies. Pour the pie cream into a baking ring 7 cm in diameter and 1.5 cm deep. Cut out 3 circles of filo pastry 12 cm in diameter. Butter the filo pastry circles.

Superimpose two filo pastry circles. Put them in a 7-cm baking ring. Pour on the pie cream. Cover with a third filo pastry circle. Butter and sprinkle with caster sugar. Cook the pie in a fan-assisted oven at 210 degrees for 8 minutes. Finish caramelizing under the salamander. Brush with honey.

Assembly

Put the hot pie on a plate.
Put the poached apricots on top.
Arrange a dried pear chip.
Pipe the sorbets with a fluted nozzle.
Add another layer of pear chips.
Pipe the sorbets with a fluted nozzle.
Add another layer of pear chips.
Pipe the sorbets with a fluted nozzle.
Add a dried vanilla pod.



Assembly instructions.
Montageschema.



Pour on the pie cream and cover with a third filo pastry circle.
Mit Pastilla-Creme garnieren und mit dem 3. Filoteigkreis schließen.

Creme für Pastillas

Milch, Vanille, Butter, Honig und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß zugeben. 2 bis 3 Minuten kochen lassen und Grieß aufquellen lassen.

Zubereitung der Früchte

Die Pflaumen, Aprikosen und Birne in Würfel schneiden. Rosinen und Cointreau zugeben. Das Ganze in einen Behälter geben und mit Folie abdecken. 4 Minuten lang im Mikrowellenherd bei 1000 W kochen. Abkühlen lassen. Gegrillte Pinienkerne und Mandeln zugeben. Creme und Grieß zusammen mit dem Obst vermischen.

Vanille-Aprikose-Sorbet

Wasser und Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Mischung aus Zucker, Traubenzuckerpulver und Stabilisiermittel zugeben. Auf 100° bringen. Fein durchsieben. Aprikosenpüree und Zitronenpüree halbgefroren dazugeben, mit einem Mixer durchrühren. Mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Mit einem Mixer durchrühren.

Birne-Aprikose-Pastillas

Birnensorbet

Wasser zum Kochen bringen. Die Mischung aus Zucker, Traubenzuckerpulver und Stabilisiermittel dazugeben. Auf 100° bringen. Birnenpüree halbgefroren dazugeben, mit einem Mixer durchrühren. Mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Mit einem Mixer durchrühren.

In der Pfanne gebratene Aprikosen

Butter und Trimoline Invertzucker in einem Topf zum Schmelzen bringen. Aprikosen kochen, bis sie leicht goldbraun und karamellisiert sind.

Birne "en Cristalline"

Birne mit elektrischem Messer schneiden. Die Birnenscheiben im Sirup 30 ruhen lassen. Am nächsten Tag abtropfen. Auf Backpapier legen. Im Backofen mit Umluft 100° 1 Stunde lang backen.

Birnen-Pastilla im Wein pochiert

Zubereitung am selben Tag

Pastillas zubereiten. Pastilla-Creme auf einem Kreis mit Durchmesser 7 cm, Höhe 1,5 cm anrichten. Filoteig zu 3 Kreisen mit 12 cm Durchmesser zuschneiden. Filoteigkreise mit Butter einfetten. Zwei Filoteigkreise darüber legen. In einen Kreis – Durchmesser 7 cm – legen. Mit Pastilla-Creme garnieren. Mit dem dritten Filoteigkreis schließen. Mit Butter einfetten und mit Streuzucker bestreuen. Pastilla im Backofen mit Umluft 210° 8 Minuten lang backen. Zuletzt karamellisieren. Mit Honig bestreichen.

Aufbau

Warme Pastilla auf dem Teller anrichten.
Die gebratenen Aprikosen darüber legen.
Einen getrockneten Birnenchip anrichten.
Sorbets mit einer Teigspritze (geriffeltes Ende) anrichten.
Einen zweiten Birnenchip darüber legen.
Sorbets mit einer Teigspritze (geriffeltes Ende) anrichten.
Einen zweiten Birnenchip darüber legen.
Sorbets mit einer Teigspritze (geriffeltes Ende) anrichten.
Mit einer getrockneten Vanilleschote dekorieren.



Put the poached apricots on top of the hot pie.
Die gebratenen Aprikosen auf die warme Pastilla legen.



Pipe the sorbets onto a pear chip with a fluted nozzle.
Die Sorbets auf einem Birnenchip mit Teigspritze (geriffeltes Ende) anrichten.



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT