

LIBRO DE RECETAS

MASTERCLASS
PONTHIER FRUTA NATURALMENTE



BY
MIQUEL GUARRO

10 de noviembre

PONTHIER
DEPUIS 1946

 basque
culinary
center

PONTHIER

DEPUIS 1946

Defender la fruta deliciosa, saludable y responsable es la misión que la empresa Ponthier se ha propuesto. Se compromete a inspirar y ser inspirada por sus colaboradores, productores, clientes y socios. Los frutos manufacturados en sus talleres contribuirán de manera sostenible al bienestar humano y a la preservación de la naturaleza. Ponthier obtiene sus materias primas con exigencia y las transforma en purés, triturados y coulis de composición natural, trazabilidad precisa y seguridad alimentaria impecable. En sus talleres en Corrèze, desde 1946, Ponthier trabaja para revelar el sabor original de las frutas con el fin de ofrecerlas a todos los profesionales de la gastronomía.





MIQUEL GUARRO

Chef Chocolatero
profesor en la Chocolate
Academy™

Activista de la pastelería artesana y con sentimiento gastronómico. Miquel Guarro, entiende la pastelería como una disciplina llena de creatividad, de formas elegantes y sabores potentes, pero bien equilibrados.

Se formó en el Gremio de pastelería de Barcelona, al mismo tiempo que trabajaba en la pastelería Targarona (Igualada) en sus primeros años de aprendizaje, trabajó en Bubó (Barcelona), Pastelería Franck Fresson (Metz) y como Pastry Chef en el Restaurante Dos Cielos ** (Barcelona) donde empezó a buscar su propio camino en el mundo dulce.

En 2013, Fue el pastelero más joven de la historia en ganar el Trofeo Lluís Santapau, premio que le reconoció como el Mejor Maestro Chocolatero del país. Ese mismo año, pasó a formar parte del equipo de la Chocolate Academy BCN Centro pionero en la formación de profesionales del sector como Chef Pastelero y docente. Es coautor del libro "Four in One" (En los límites del chocolate) junto con Ramon Morato, Josep María Ribe y Raúl Bernal.

Ha sido Jurado del programa de TV "Bake Off" y presentador del programa "Dulces infalibles" Desde 2019, es el director de pastelería del Grupo Hofmann, donde junto con su equipo han convertido la pastelería Hofmann en la mejor pastelería de Cataluña 2022. Compagina la dirección de la escuela con un calendario de Masterclass de pastelería alrededor del mundo.

Y colabora con Phontier, creando recetas para compartir con todos los profesionales del sector.

ABETO NEVADO DE COCO

COCO/ALBARICOQUE/YUZU
RECETA PARA 16 INDIVIDUALES.

SABLÉ BRETONA DE COCO

Mantequilla 82% M.G	245g
Azúcar	195g
Harina floja	325g
Harina de almendra	125g
Coco rallado	40g
Impulsor	10g
Sal fina	4,5g
Yemas pasteurizadas	65g

Pomar ligeramente la mantequilla en la batidora. Agregar el azúcar y blanquear ligeramente la mezcla. Agregar todos los sólidos y trabajarlos con la k hasta que quede una masa homogénea. Agregar las yemas de huevo y trabajar a velocidad rápida hasta que la masa se blanquee ligeramente. Extender la masa entre dos hojas de guitarra a 0,6cm de altura. Dejar reposar en el congelador unos 30 minutos. Troquelar anillos de masa con aros de 4 cm de diámetro. Disponer los discos encima de un tapete de silicona perforado. Configuración del horno: 160°C - 18/20 minutos - Tiro abierto. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

COMPOTA DE FRESCA DE ALBARICOQUE Y YUZU

Azúcar	55g
Pectina NH	4,8g
Albaricoque congelado cortado a dados PONTHER	155g
Puré de albaricoque PONTHER	90g
Puré de yuzu PONTHER	60g
Yuzu triturado PONTHER	40g
Azúcar invertido	20g
Jarabe de glucosa D.E. 44	20g
Masa de gelatina 1/5	18g

Mezclar en seco la pectina junto con el azúcar. Disponer el albaricoque, la pulpa de albaricoque, el zumo de yuzu y el yuzu triturado en un cazo, agregar los azúcares y llevar a ebullición durante 1 minuto a fuego lento. Agregar la gelatina previamente hidratada y triturar ligeramente el conjunto con la ayuda de un túrmix. Disponer en un tupper filmado a piel y reservar en nevera. Romper el gel, dosificar en el molde y congelar.

CREMOSO DE YUZU Y ALBARICOQUE

Puré de yuzu PONTHER	100g
Puré de albaricoque PONTHER	85g
Azúcar	55g
Inulina en frío	35g
Yemas pasteurizadas	60g
Masa de gelatina 1/5	12g
Sal fina	1g
Mantequilla 85% M.G	95g

Mezclar en un vaso medidor el zumo de yuzu, el opure de albaricoque, el azúcar, la inulina, las yemas y la sal, trabajar con un túrmix. Cocer la mezcla a fuego flojo hasta llegar a 85°C. Colar y dejar enfriar la mezcla a unos 50°C. Agregar la mantequilla fría cortada a dados pequeños y trabajar con el túrmix hasta obtener una crema lisa y homogénea. Disponer en un chineo pistón. Dosificar unos 12 gramos por molde y congelar.

MOUSSE DE COCO

Goma garrofin	3g
Dextrosa	10g
Puré de coco PONTHER	550g
Masa de gelatina 1/5	48g
Aceite de coco	55g
Clara pasteurizada	420g
Azúcar	105g
Dextrosa	105g
Albúmina	4,5g
Goma xantana	1,5g

Mezclar en seco la goma garrofin con la dextrosa y agregarlo al pure de coco, trabajarlo con el túrmix. Calentar el pure de coco hasta los 60°C y agregar la gelatina previamente hidratada. Agregar el aceite de coco fundido y emulsionar. Dejar enfriar la base a 35/38°C. Trabajar con un túrmix las claras, el azúcar, la dextrosa, la albumina, y la goma xantana y calentar a 60°C. Montar a velocidad alta. Mezcla el merengue con la primera base de manera envolvente. Disponer en una manga.

BAÑO DE CHOCOLATE BLANCO

<i>Chocolate blanco</i>	500g
<i>Aceite de girasol</i>	300g

Fundir el chocolate blanco a 45° y mezclar con el aceite de girasol. Utilizar sobre los 30°.

GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO

<i>Puré de coco PONTHIER</i>	265g
<i>Azúcar</i>	130g
<i>Jarabe de glucosa DE-44</i>	230g
<i>Masa de gelatina 1/5</i>	75g
<i>Leche condensada</i>	270g
<i>Chocolate blanco</i>	300g

Llenar a ebullición el pure de coco, junto con el azúcar y el jarabe de glucosa. Agregar la gelatina previamente hidratada al jarabe y posteriormente la leche condensada. Verter la mezcla sobre el chocolate blanco y emulsionar con el túrmix. Dejar depositar 24 horas en nevera. Recuperar temperatura y bañar a 38/40°C

BIZCOCHO DE COCO MICROONDAS

Receta para sifón de 1L

<i>Pasta de almendra tostada salada</i>	100g
<i>Aceite de coco</i>	50g
<i>Clara pasteurizada</i>	200g
<i>Azúcar invertido</i>	30g
<i>Azúcar lustre</i>	80g
<i>Harina floja</i>	60g
<i>Coco rallado</i>	80g
<i>Puré de coco PONTHIER</i>	100g

Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de un túrmix y trabajarlos durante un minuto. Dosificar 28/30g y cocer 30 segundos a máxima potencia. Reservar al revés encima de una lata con silpat y guardar en nevera. Desmenuzar el bizcocho en trozos pequeños y guardar en nevera.

PINTURA BLANCA TPT 300 g
ESCAMAS DE COCO DESHIDRATADAS
ESCAMAS DE ORO

MONTAJE

1. Bañar las galletas sable en el baño de chocolate blanco y reservar en congelador.
2. Rellenar los moldes hasta la mitad con la mousse de coco.
3. Insertar el interior de compota de albaricoque.
4. Dosificar un poco más de mousse e insertar el cremoso de yuzu y albaricoque.
5. Tapar con más mousse y acabar el montaje con la galleta sable.
6. Congelar.
7. Desmoldar y bañar con una primera capa de baño de chocolate.
8. Balar con una segunda capa de glaseado de chocolate blanco y coco.
9. Repartir el bizcocho micro desmenuzado por toda la superficie.
10. Congelar de nuevo.
11. Aplicar una fina capa de terciopelo blanco.
12. Espolvorear unas escamas de oro e insertar 5 escamas de coco por cada abeto.



Puré de albaricoque



Puré de yuzu



Puré de coco



Yuzu triturado

GUNKAN DE CASIS Y FRAMBUESA

FRAMBUESA/CASSIS

RECETA PARA 16 INDIVIDUALES.

BIZCOCHO PASTA CHOUX DE CASIS

Receta para 1 placas de 60x40cm.

Harina floja	125g
Remolacha liofilizada	20g
Leche entera	60g
Puré de cassis PONTHER	115g
Mantequilla 82% M.G	90g
Sal fina	1,5g
Huevos frescos	155g
Claras frescas	190g
Crémor tártaro	0,5g
Azúcar	130g
Azúcar intervetido	25g

Tamizar la harina junto con la remolacha liofilizada en el bol de la batidora. Llevar a ebullición la leche junto con el pure, la mantequilla y la sal. Poner la maquina con la Kitchen AID a marcha lenta y escaldar la harina. Dejar trabajar 5 minutos. Agregar le huevo turmixado y colado a intervalos en dos partes. Trabajar hasta que la mezcla quede completamente lisa y homogénea. Montar el merengue hasta obtener una textura consistente y mezclar de manera envolvente con la primera preparación. Estirar el bizcocho en un silpat con la ayuda de una regla de 0,8cm de grosor en latas con silpat. Configuración del horno: 130°C – 19/20 minutos – Tiro cerrado. Dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Liberar el bizcocho del silpat y dejar reposar en nevera. Cortar tiras de bizcocho de 3cm de alto por 22,5cm de largo.

CRUMBLE DE FRAMBUESA

Mantequilla	110g
Harina floja	110g
Harina de almendra	110g
Azúcar moreno	110g
Sal fina	1,5g
Pasta de almendra cruda	40g
Chocolate inspiración frambuesa	25g

Pomar ligeramente la mantequilla. Agregar la harina, la harina de almendra, el azúcar moreno, la sal y amasar hasta que quede una masa homogénea. Hacer un rulo con la masa y dejar reposar en nevera. Desmigar la masa con la ayuda de una rejilla y colocarla encima de una lata de horno con silpat. Configuración del horno: 160C° – 15/18 minutos – Tiro abierto. Al salir del horno, mezclar con el chocolate y la pasta de almendra, hasta que la galleta se envuelva por completo de la mezcla. Estirar entre hojas de guitarra a 0,8cm de greso. Congelar. Troquelar discos de 5cm de diámetro.

MERMELADA FRESCA DE FRAMBUESA Y YOGUR

Frambuesa entera congeladas PONTHER	185g
Puré de frambuesa PONTHER	95g
Azúcar	45g
Pectina NH	1,8g
Jarabe de glucosa D.E. 44	10g
Masa de gelatina 1/5	6g
Zumo de lima	15g
Yogurt liofilizado	20g

Mezclar en seco el azúcar con la pectina. En un cazo, mezclar las frambuesas, con el puré y los azucares y llevar a ebullición. Cocinar a fuego lento durante 2 minutos, agregar el zumo de lima y la gelatina. Remover enérgicamente y disponer en un tupper filmado a piel en nevera. Una vez frío, agregar el yogurt y trabajar la mezcla para que quede homogénea. Disponer la mermelada en una manga y rellenar los moldes. Congelar.

CREMA MONTADA DE FRAMBUESA CASSIS

Nata 35% M.G	150g
Azúcar invertido	25g
Yema pasteurizada	25g
Masa de gelatina 1/5	33g
Puré de frambuesa PONTHER	130g
Puré de cassis PONTHER	65g

Llevar a ebullición la nata junto con el azúcar y escaldar las yemas, terminar de cocer la inglesa a 84°C. Agregar la gelatina y enfriar a 30°C y mezclar las pulpas descongeladas con la ayuda de un túrmix. Dejar gelificar 24 horas. Montar e velocidad rápida. Disponer en una manga.

PERLAS CASSIS

Agua mineral	2000g
Perlas de tapioca tamaño grande	100g
Agua mineral	100g
Azúcar	25g
Trehalosa	25g
Puré de casis PONTHER	150g

Llevar a ebullición el agua y agregarle las perlas de tapioca. Cocinar a fuego lento durante 60/80 minutos hasta que queden completamente transparentes. Escurrir y sumergir en un baño maría invertido por 10 minutos. Escurrir de nuevo. Mientras, realizar un jarabe con el agua y los azúcares. Dejar enfriar el jarabe y agregarle el pure de cassis. Colar el resultado por una malla fina. Mezclar el jarabe de casis con las perlas cocidas y dejar madurar un mínimo de 4h de nevera. Colar nuevamente y reservar en un tupper.

MOUSSE FRAMBUESA

Goma garrofin	2,5g
Trehalosa	5g
Puré de frambuesa PONTHER	225g
Puré de casis PONTHER	25g
Masa gelatina 1/5	38g
Puré de frambuesa	165g
Zumo de lima	10g
Trehalosa	65g
Azúcar	65g
Albúmina	17g
Xantana	0,6g

Mezclar en seco la goma garrofin con la dextrosa. Disolver la goma garrofin dextrosada en el puré de frambuesa la ayuda de un túrmix. Calentar la mezcla hasta 60°C y agregar las gelatina. Enfilar esta mezcla a unos 40°C Mezclar todos los ingredientes del merengue y trabajar con el túrmix. Calentar a 60°C y montar a velocidad rápida. Parar el batido sobre los 20/22°C. Mezclar con la primera base de forma suave y envolvente. Disponer en una manga.

ARÁNDANOS FRESCOS
FRAMBUESAS FRESCAS
BROTOS DE SHISO MRADO

MONTAJE

1. En aros de 8 cm de diámetro, cortar acetatos de 3 cm de alto a la medida justa del aro.
2. Colocar las tiras de bizcocho encima del acetato e insertarlas en el aro.
3. Colocar en la base el crumble de frambuesa, dosificar un poco de mousse de frambuesa encima del crumble e insertar el interior de mermelada y crema montada.
4. Cubrir el montaje con más mousse y congelar.
5. Rellenar la parte superior del montaje con las perlas de casis.
6. Pistolear con una fina capa de gelatina y decorar.



Puré de casis



Puré de frambuesa



Frambuesa entera congelada

TARTELETA BANOFFEE

PLATANO.

RECETA PARA 16 INDIVIDUALES.

SABLÉ DE SPÉCULOSS

Mantequilla 82% M.G	190g
Azúcar lustre	140g
Harina de almendra	65g
Harina floja	290g
Harina fuerza	40g
Sal fina	4,4g
Huevos frescos	65g
Canela Molida	6g
Nuez moscada	1,2g
Jengibre en polvo	1,2g
Anís verde molido	1g
Pimienta blanca	0,5g

Cortar la mantequilla de nevera a dados pequeños. Mixar en el "coupe" las harinas junto con el azúcar, la sal y las especias. Mezclar todos los sólidos en la máquina con la pala y agregar la mantequilla a dados. Trabajar hasta que se cree una textura de tierra homogénea. Agregar los huevos atemperados y amasar hasta que quede una masa compacta. Formar dos cuadrados de unos 800 gramos con la masa y envolverlos en film a contacto. Dejar reposar en nevera un mínimo de 4 horas. Laminar la masa a 2,5 mm. Forrar las tartaletas con la sablé. Dejar secar las tartaletas a temperatura ambiente un mínimo de 4 horas. Configuración del horno: 155°C - 22/24 minutos - Tiro abierto.

PLÁTANO CURADO CON CARAMELO

Azúcar	70g
Lactosa	40g
Dados de plátano maduro	110g

Caramelizar en seco el azúcar y la lactosa, una vez caramelizados los azúcares, verter el resultado den un silpat. Dejar enfriar y triturar hasta conseguir un polvo fino. Mezclar los dados de plátano en un bol junto con el caramelo y dejar reposar mínimo 4 horas en nevera. Colocar el resultado en un colador y recuperar los cubos de plátano. Reservar en nevera.

CREMOSO DE CARAMELO, VAINILLA Y PLÁTANO

Azúcar	70g
Nata líquida 35% M.G	140g
Puré de plátano PONTHER	40g
Vaina de vainilla Tahití	1/2u
Yemas pasteurizadas	25g
Masa de gelatina 1/5	11g
Chocolate Dulcey 35% M.G	65g
Mascarpone	50g
Sal fina	0,5g

Caramelizar el azúcar en un cazo.

Desglasar el caramelo con la nata y el pure de plátano sobre los 60°C y agregarle la vaina de vainilla raspada. Dejar infundir durante 20 minutos y colar el resultado. Llevar de nuevo a ebullición la nata y escaldar las yemas. Terminar de cocer la crema inglesa a 84°C. Agregar el chocolate junto con el mascarpone, la sal y trabajar con un túrmix. Enfriar a 30°.

TRUFA MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO TOSTADO

Nata 35% M.G	100g
Sal	0,5g
Masa de gelatina 1/5	12g
Chocolate blanco tostado Dulcey 35% cacao	100g
Nata 35% M.G	350g

Calentar la nata junto con la sal a punto de ebullición. Agregar la masa de gelatina y disolverla correctamente. Verter la mezcla caliente encima del chocolate y trabajar con el túrmix hasta emulsionar correctamente. Agregar a hilo la última parte de la nata al mismo tiempo que seguimos trabajando con el túrmix. Dejar reposar en nevera 24 horas en un tupper filmado a contacto. Montar hasta obtener una textura espumosa y cremosa.

CAMISA BLANCA PARA EL MOLDE DE PLÁTANO

Chocolate blanco Opalys 33% cacao	300g
Aceite de girasol	100g

Disponer los moldes de silicona en la nevera mínimo 30 minutos antes de utilizar. Atemperar la mezcla a 28°C y encamisar generando una camisa fina.

CREMA DE PLÁTANO

Nata 35% M.G	105g
Leche entera	80g
Dextrosa	30g
Jarabe de glucosa	25g
Azúcar	15g
Neutro para cremas	1,8g
Masa de gelatina 1/5	15g
Puré de limón PONTHER	25g
Puré de plátano PONTHER	310g

Calentar la leche, la nata y el jarabe de glucosa a 40 °c y verter todos los secos bien mezclados. Llevar a 95cº y cortar la cocción, agregar la gelatina, y verter en un túper. Filmara a contacto y dejar madurar en nevera 24 horas. Mezclar lase con el pure de plátano y el zumo de limón. Colar la mezcla y disponer en una manga.

PRALINÉ DE ALMENDRA 60%
GELATINA FRÍA
ALMENDRA CON PIEL

MONTAJE

1. Dosificar una fina capa de praliné de almendra en la base de la tartaleta.
2. Colocar encima los plátanos curados en caramelo y cubrirlos por el cremoso de caramelo y plátano.
3. Dosificar encima la trufa de chocolate blanco tostado de forma irregular.
4. Pintar con una fina capa de gualatina fría e insertir los falsos plátanos.
5. Rallar un poco de almendra con piel encima de la trufa montada.



Puré de limon



Puré de plátano

TARTELETA DE FRESA CON NATA

FRESAS.

RECETA PARA 16 INDIVIDUALES.

PREPARACIÓN PARA LAS FRESAS

<i>Fresas congeladas PONTHER</i>	1200g
----------------------------------	-------

Colocar las fresas en un bol metálico y filmarlo bien. Cocinar las fresas en el horno a vapor a 100°C durante 25 minutos. Verter el resultado en un colador y separar el jugo de la pulpa. Dejar escurrirlo bien durante un par de horas en nevera.

CRUMBLE DE YOGURT

<i>Mantequilla 82% M.G</i>	100g
<i>Flor de sal</i>	1,3g
<i>Azúcar blanco</i>	45g
<i>Harina de almendra</i>	45g
<i>Harina de arroz</i>	50g
<i>Clara pasteurizada</i>	6,5g
<i>Impulsor</i>	0,3g
<i>Chocolate blanco Dulcey 35% cacao</i>	22g
<i>Pasta de almendra tostada</i>	35g
<i>Yogurt en polvo</i>	6g

Mezclar la mantequilla fría a dados con la sal, el azúcar, la clara y las harinas. Amasar hasta tener una masa compacta, enfriar en rulo y rallar sobre rejilla fina. Formar rocas y cocer a 160°C - 15 minutos con el tiro abierto. Poner en un bol el chocolate sin fundir con la pasta y el yopol. Echar encima el crumble caliente y mezclar con la pala. Enfriar y guardar en tupper.

COMPOTA FRESA

Molde pomponet de 3cm de diámetro.

<i>Fresas escurridas PONTHER</i>	200g
<i>Puré fresa PONTHER</i>	65g
<i>Puré de lima PONTHER</i>	35g
<i>Azúcar blanco</i>	55g
<i>Pectina NH</i>	2g
<i>Ralladura de lima</i>	0,5u
<i>Masa gelatina 1/5</i>	15g

Juntar en un cazo las fresas escurridas con la pulpa de fresas y el zumo. Mezclar en seco el azúcar con la pectina y añadir lo a la primera mezcla. Llevar a ebullición el conjunto, cocinar a fuego lento un minuto y agregar la gelatina previamente hidratada. Rallar la lima encima de la receta y trabajar el conjunto ligeramente con el túrmix. Dejar gelificar en un tupper filmado a piel y en nevera. Romper el gel y rellenar los moldes. Congelar.

MOUSSE LIGERA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

<i>Agua mineral</i>	110g
<i>Vaina de vainilla</i>	1u
<i>Ácido cítrico disuelto</i>	0,2g
<i>Sal fina</i>	1g
<i>Masa de gelatina 1/5</i>	30g
<i>Chocolate blanco Ivoire 35% cacao</i>	250g
<i>Nata semimontada</i>	380g

Llevar a ebullición el agua junto con la vaina de vainilla y dejar infusionar durante 20 minutos. Colar la infusión y repesar el agua. Disolver la gelatina previamente hidratada junto con la sal y el ácido cítrico. Agregar la mezcla sobre el chocolate blanco semi fundido y emulsionar correctamente con la ayuda de un túrmix. Comprobar que la mezcla esté sobre 32°C. Airear la ganache con la nata semimontada. Disponer en una manga.

MERENGUE FRESA

<i>Agua de fresa PONTHER</i>	140g
<i>Puré de fresa PONTHER</i>	45g
<i>Albumina</i>	15g
<i>Xantana</i>	0,5g
<i>Dextrosa</i>	85g
<i>Azúcar</i>	85g
<i>Puré de lima PONTHER</i>	30g
<i>Masa de gelatina 1/5</i>	15g

Mezclar con la ayuda de un túrmix el agua de fresa, el pure, la albumina, la xantana y los azucares. Calentar la mezcla hasta unos 60°C. Agregar el zumo de lima y la gelatina previamente hidratada. Montar a velocidad rápida hasta que quede una textura consistente. Disponer en una manga con una boquilla rizada.

NAPPAGE DE FRESA

Azúcar	100g
Dextrosa	75g
Pectina NH	4g
Agua de fresa PONTHER	225g
Jarabe de glucosa D.E. 44	55g
Azúcar invertido	35g
Masa de gelatina 1/5	9g
Ácido cítrico disuelto al 50%	1,4g

Mezclar en seco la pectina junto con el azúcar y la dextrosa. Agregar la mezcla encima de el agua de fresas en forma de lluvia sin dejar de remover con una varilla. Agregar la glucosa y el azúcar invertido y llevar a ebullición. Verter el ácido cítrico, mezclar enérgicamente y parar la cocción. Disolver en el baño la gelatina previamente hidratadas. Pasar por un colador fino y dejar enfriar en un bol filmado a piel. Utilizar a 45°C.

BAÑO TARTAleta

Chocolate rubio Dulcey 35% cacao	390g
Cobertura de chocolate Manjari 64% cacao	20g
Aceite de girasol	180g

Añadir el aceite al chocolate fundido junto con la pasta. Bañar a 35°C.

FRESITAS BROTOS DE MENTA

MONTAJE

1. Dosificar 30 gramos de mousse de nata en el interior del molde.
2. Poner 15 gramos de crumble sobre la mousse de nata e insertar el interior de compota de fresa.
3. Acabar de rellenar con mas mousse, alisar y congelar.
4. Desmoldar y bañar el montaje con baño de dulcey.
5. Con el mismo baño, aterciopelar ligeramente.
6. Montar el merengue y dosificarlo en un silpat.
7. Pintar el merengue con el nappage de fresa.
8. Colocar el merengue pintado encima del primer montaje.
9. Decorar con las fresitas y los brotes de menta.



Purée de fresa



Purée de lima



Fresas escurridas

PONTHIER
DEPUIS 1946



**GRACIAS POR HABER PARTICIPADO
EN NUESTRA MASTERCLASS.**