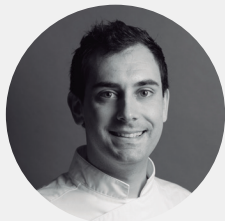


“Pauna de textures de préssec amb fruits vermells”



Marc Balaguer

Xef i director d'Escribà Academy i Millor Pastisser d'Espanya 2015



La recepta

Agost

PA DE PESSIC DE TARONJA:

- 240 gr d'ous
- 200 gr de sucre
- 400 gr de suc de taronja
- 100 gr de farina
- 24 gr d'impulsor
- 240 gr de farina d'ametlla
- 7 gr de ratlladura de taronja
- 140 gr de taronja confitada

ELABORACIÓ:

Munteu els ous amb sucre. Tamiseu els sòlids.

Afegiu als ous muntats el suc, la ratlladura i la taronja confitada a daus. Finalment afegiu-hi els sòlids.

Coeu-ho a 170°C durant 40 minuts (el temps i la temperatura varien segons la mida).

CREMA DE PRÉSSEC:

- 169 gr de puré de préssec
- 200 gr de mantega
- 188 gr de sucre
- 125 gr de rovell d'ou
- 125 gr d'ou
- 3,5 gr de fulls de gelatina

ELABORACIÓ:

Mescleu tots els ingredients excepte la mantega i els fulls de gelatina. Feu-ho coure a bany Maria fins a 84°C.

Retireu-ho del foc i afegiu-hi la gelatina prèviament hidratada i la mantega.

Coleu la crema i deixeu-la reposar a la nevera.



CRUMBLE:

- 200 gr de sucre morè
- 200 gr de farina fluixa
- 200 gr de farina d'ametlla
- 200 gr de mantega
- Flor de sal
- Cafè
- Vainilla

ELABORACIÓ:

Feu estovar la mantega a la màquina.

Afegiu-hi els sòlids.

Congeleu el crumble i ratlleu-lo.

Coeu-lo a 150 graus.

PRÉSSEC CARAMEL·LITZAT:

- 350 gr de préssec
- 125 gr de sucre

ELABORACIÓ:

En una paella escalfeu el sucre en sec. A foc lent, afegiu-hi el préssec tallat a daus. Quan comenci a deixar anar aigua, apugeu el foc i salteu-lo fins que quedi caramel·litzat.

Reserveu-lo en fred.

MERENGA ITALIANA DE PRÉSSEC:

- 150 gr de puré de préssec
- 15 gr d'albúmina
- 275 gr de sucre
- 70 gr d'aigua

ELABORACIÓ:

Bateu l'albúmina amb el puré de préssec. Prepareu un xarop amb l'aigua i el sucre i coeu-lo fins a 128°C.

Quan les clares estiguin muntades afegiu-hi el xarop en forma de fil.

Bateu-ho fins que es refredi.

Fruita vermella

Flors comestibles

Pipeta amb puré de préssec



Elaboració: 90 mins / 4 persones

És temps de préssec!