



# CHŁODNIK Z BIAŁEJ BRZOSKWINI

z sorbetem  
z yuzu

**Liczba porcji: 1**

**PONTHIER**  
LE FRUIT DEPUIS 1946



**AKADEMIA  
KULINARNA  
FARUTEX**

## SKŁADNIKI

### CHŁODNIK Z BIAŁEJ BRZOSKWINI

Purée z białej brzoskwini Ponthier **1 kg** • Purée lub sok z limonki **20 g**

### SORBET Z YUZU

Purée z yuzu Ponthier **300 g** • Purée z cytryny Ponthier **75 g**

Woda **250 ml** • Cukier puder **250 g** • Syrop glukozowy w proszku **27 g**

Stabilizator **4,5 g** • Mleko **250 g**

### PANNA COTTA WANILIOWA

Mleko **315 g** • Śmietanka 18% **340 g** • Mascarpone **60 g**

Żelatyna **9 g** • Biała czekolada **250 g** • Laska wanilii **5 szt.**

### BEZA

Białka jaj **500 g** • Cukier puder (1) **55 g** • Cukier drobnoziarnisty (1) **375 g**

Cukier puder (2) **225 g** • Cukier drobnoziarnisty (2) **150 g**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### CHŁODNIK Z BIAŁEJ BRZOSKWINI

Zblenduj oba składniki.

### SORBET Z YUZU

Z cukru pudru i wody przygotuj syrop. Podgrzej do temp. 50°C, dodaj syrop glukozowy w proszku i stabilizator. Zagotuj i wlej purée owocowe. Wymieszaj i schłódź. Dolej mleko. Przełóż całość do pojemnika i włóż do zamrażarki lub maszyny do lodów.

### PANNA COTTA WANILIOWA

Zagotuj mleko z laskami wanilii. Dodaj białą czekoladę i namoczoną żelatynę. Schłódź całość, dodaj śmietankę i mascarpone.

### BEZA

Białka ubij z cukrem pudrem (1), po chwili dodaj cukier drobnoziarnisty (1) i wymieszaj. Z pomocą szpatułki wmieszaj pozostałe składniki. Piecz przez 2 godz. w temp. 90°C.

## SPOSÓB PODANIA

Na głęboki talerz wyłóż waniliową panna cottę, kilka bezików i świeżych malin. Uformuj knelkę z sorbetu, wyłóż na panna cottę. Nalej chłodnik z białej brzoskwini.