



---

**NOISETTE YUZU AMANDE**  
HAZELNUT YUZU ALMOND

Antony Terrone  
*Chef pâtissier consultant formateur*  
*Pastry Chef Consultant Trainer*



# NOISETTE YUZU AMANDE

## HAZELNUT YUZU ALMOND

### BISCUIT NOISETTE AMANDE

Poudre de noisette torréfiée	112g
Poudre d'amande torréfiée	112g
Maïzena	20g
Sucre semoule	250g
Œufs	200g
Jaunes	60g
Crème fraîche épaisse	110g
Zeste de citron jaune	1
Broyé de yuzu PONTIER	90g

Mélanger les poudres, ajouter les œufs, les jaunes d'œufs, le zeste de citron jaune, le broyé de yuzu PONTIER et la crème fraîche épaisse. Cuire à 160°C jusqu'à coloration.

### PÂTE SABLÉE

Beurre	150g
Sucre semoule	80g
Sel	2g
Sucre inverti	10g
Gousse de vanille	1
Farine T55	210g
Farine seigle	30g
Levure chimique	5g

Faire un beurre pommade souple puis ajouter le sucre semoule et le sucre inverti. Ajouter le reste des produits. Etaler entre deux feuilles à 1 mm d'épaisseur. Cuire 15 à 20 minutes à 160°C.

### EMULSION VANILLE

Lait entier	360g
Gélatine	5g
Chocolat blanc	225g
Crème UHT	270g
Gousses vanille	3

Bouillir le lait avec les gousses de vanille et verser sur le chocolat blanc et la gélatine, mixer. Laisser refroidir puis ajouter la crème froide.

### CONDIMENT AMANDE YUZU

Pâte d'amande 70%	100g
Broyé de yuzu PONTIER	10g

Mélanger ensemble les ingrédients.

### RONDELLES D'AGRUMES

Eau	1L
Sucre semoule	500g
Citron vert	2
Citron jaune	2

Couper des rondelles fines à la trancheuse et les mettre dans le sirop chaud. Laisser refroidir.

### HAZELNUT AND ALMOND SPONGE

Roasted hazelnut powder	112g
Roasted almond powder	112g
Cornflour	20g
Caster sugar	250g
Eggs	200g
Egg yolks	60g
Sour cream	110g
Lemon Zest	1
PONTIER Yuzu Crush	90g

Mix the powders together. Add the eggs, egg yolks, lemon Zest, PONTIER Yuzu Crush and sour cream. Bake at 160°C until golden.

### SWEET SHORTCRUST PASTRY

Butter	150g
Caster sugar	80g
Salt	2g
Invert sugar	10g
Vanilla bean	1
Plain flour (T55)	210g
Rye flour	30g
Baking powder	5g

Cream the butter until soft and smooth. Then add the caster sugar and invert sugar. Add the rest of the ingredients and form a dough. Roll out between two sheets to 1mm in thickness. Bake for 15-20 minutes at 160°C.

### VANILLA EMULSION

Whole milk	360g
Gelatine	5g
White chocolate	225g
UHT cream	270g
Vanilla beans	3

Boil the milk with the vanilla beans and pour over the white chocolate and gelatine. Mix together well. Allow to cool and then add the cream (cold).

### ALMOND YUZU CONDIMENT

Almond paste 70%	100g
Yuzu Crush PONTIER	10g

Mix together all the ingredients.

### CITRUS SLICES

Water	1L
Caster sugar	500g
Lime	2
Lemon	2

Cut thin slices of lemon and lime with a slicer and put them in the hot syrup. Leave to cool.

# NOISETTE YUZU AMANDE

## HAZELNUT YUZU ALMOND

### TUILE MANGUE PASSION

<i>Purée de mangue PONTHER</i>	235g
<i>Purée de fruit de la passion PONTHER</i>	15g
<i>Jaunes d'œufs</i>	25g
<i>Œufs</i>	25g
<i>Farine T55</i>	15g
<i>Maïzena</i>	15g

Faire bouillir la purée de mangue PONTHER et la purée de fruit de la passion PONTHER. Mélanger les œufs avec les jaunes, farine et maïzena. Ajouter le mélange dans la purée et cuire comme une crème pâtissière. Etaler finement sur un silpat. Cuire à 150°C pendant 6 à 10 minutes.

### NOISETTES AMANDES SABLÉES

<i>Noisettes concassées</i>	125g
<i>Amandes concassées</i>	125g
<i>Sirop d'érable</i>	75g
<i>Sel</i>	1g

Mélanger le tout et cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes.

### SAUCE MIEL CITRONNÉE

<i>Miel de fleurs</i>	180g
<i>Purée de citron jaune PONTHER</i>	100g
<i>Zeste de citron jaune PONTHER</i>	2g

Faire chauffer le miel et la purée de citron jaune PONTHER. Ajouter le zeste de citron jaune PONTHER.

### SORBET YUZU

<i>Eau</i>	165g
<i>Sucre semoule</i>	165g
<i>Bâtons citronnelle</i>	2
<i>Gingembre frais</i>	15g
<i>Gousse vanille</i>	1
<i>Glucose atomisé</i>	15g
<i>Stabilisateur</i>	3g
<i>Broyé de yuzu PONTHER</i>	125g
<i>Purée citron jaune PONTHER</i>	50g
<i>Purée de fruit de la passion PONTHER</i>	75g
<i>Lait entier</i>	165g

Faire un sirop en mélangeant l'eau et le sucre puis ajouter à 40°C le glucose atomisé et le stabilisateur mélangé ensemble. Faire bouillir. Verser sur les purées et les épices puis infuser. Une fois le mix refroidi, chinoiser. Ajouter le lait et bien mixer.

### MONTAGE

Dans l'assiette, disposer, au milieu, l'anneau de biscuit noisette. Sur le dessus du biscuit, poser l'anneau de pâte sablée. Autour, réaliser des rouleaux avec les rondelles d'agrumes. Garnir au centre d'amande yuzu et d'émulsion vanille puis parsemer de fruits secs sablés. Sur le sablé, ajouter les coques de sorbet yuzu et les tuiles mangue passion. Zester du citron vert et verser la sauce miel citronnée. Finir par un filet d'huile d'olive.

### MANGO AND PASSION FRUIT TUILE

<i>Mango Purée PONTHER</i>	235g
<i>Passion Fruit Purée PONTHER</i>	15g
<i>Egg yolks</i>	25g
<i>Eggs</i>	25g
<i>Plain flour (T55)</i>	15g
<i>Cornflour</i>	15g

Boil the PONTHER Mango Purée and the PONTHER Passion Fruit Purée together. Mix together the eggs, egg yolks, plain flour and cornflour. Add the mixture to the boiled purées and cook like a custard. Spread thinly on a silicone baking mat. Bake at 150°C for 6-10 minutes.

### CANDIED HAZELNUTS AND ALMONDS

<i>Crushed hazelnuts</i>	125g
<i>Crushed almonds</i>	125g
<i>Maple syrup</i>	75g
<i>Salt</i>	1g

Mélanger le tout et cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes.

### LEMON-HONEY SAUCE

<i>Blossom honey</i>	180g
<i>Lemon Purée PONTHER</i>	100g
<i>Lemon Zest PONTHER</i>	2g

Heat the honey and PONTHER Lemon Purée. Then add the PONTHER Lemon Zest.

### YUZU SORBET

<i>Eau</i>	165g
<i>Sucre semoule</i>	165g
<i>Bâtons citronnelle</i>	2
<i>Gingembre frais</i>	15g
<i>Gousse vanille</i>	1
<i>Glucose atomisé</i>	15g
<i>Stabilisateur</i>	3g
<i>Broyé de yuzu PONTHER</i>	125g
<i>Purée citron jaune PONTHER</i>	50g
<i>Purée de fruit de la passion PONTHER</i>	75g
<i>Lait entier</i>	165g

Make a syrup by mixing the water and sugar. Mix together the atomised glucose and stabiliser and add to the syrup when it reaches 40°C. Boil the syrup. Pour over the purées and spices to infuse. Once the mixture has cooled, strain. Add the milk and blend together well.

### ASSEMBLY AND DECORATION

Place the hazelnut and almond sponge ring in the middle of a plate. On top of the sponge, place the ring of sweet shortcrust pastry. Roll the citrus slices and arrange around the dessert. Garnish the centre with the almond yuzu condiment and the vanilla emulsion, then sprinkle with the candied nuts. Place shells of yuzu sorbet and the mango and passion fruit tuiles on the sweet shortcrust pastry ring. Sprinkle some lime zest on top and pour some lemon-honey sauce. Finish with a drizzle of olive oil.