

Banane / Banana

Fruit de la passion / Passion fruit

Mangue / Mango



---

*Dessert à l'assiette exotique*  
*Exotic plated dessert*

*Antonio Bachour*  
*Chef pâtissier*  
*Pastry chef*



---

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Dessert à l'assiette exotique

## Exotic plated dessert

### POUR 12-15 PORTIONS

#### MOUSSE LITCHI

##### MERINGUE ITALIENNE

Blancs d'œufs	50 g	Eau	20 g
Sucre	75 g		

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser sur les blancs d'œufs (montés jusqu'à une texture de mousse) jusqu'à l'obtention d'une meringue.

##### MOUSSE

Meringue italienne	65 g	Feuilles de gélatine argent	4,5 g
Purée de litchi PONTHER	125 g	Crème montée en bec d'oiseau	105 g
Fécule de maïs	6 g		

Mélanger la purée de litchi PONTHER et la fécule de maïs puis faire bouillir. Ajouter la gélatine réhydratée. Utiliser le mélange tiède à 35°C et incorporer la meringue italienne. Incorporer la crème montée.

#### GEL MANGUE

Purée de mangue PONTHER	500 g	Sucre	60 g
Agar agar	5 g		

Fouetter tous les ingrédients et porter à ébullition. Laisser prendre au réfrigérateur et passer au mixeur plongeant.

#### CRÊMEUX FRUITS TROPICAUX

Purée de fruit de la passion PONTHER	63 g	Crème 35% m.g	50 g
Purée de mangue PONTHER	32 g	Sucre	32 g
Purée de banane PONTHER	12 g	Jaunes d'œufs	50 g
Purée de noix de coco PONTHER	7 g	Feuilles de gélatine argent	3,5 g

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ramollissement. Essorer les feuilles et les mettre de côté. Porter à ébullition les purées et la crème. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs et tempérer le mélange. Réaliser une crème anglaise la cuire à 82-85°C, ajouter la gélatine, filtrer, couvrir et mettre au réfrigérateur.

#### CRÈME NOIX DE COCO

Sucre en poudre	30 g	Purée de noix de coco PONTHER	200 g
Agar agar	2 g		

Dans un petit bol, mélanger le sucre et l'agar agar ensemble. Dans une petite casserole, chauffer la purée de noix de coco PONTHER et ajouter progressivement le mélange sucre/agar-agar. Porter à ébullition pendant 1 minute. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que ce soit ferme, passer au blender jusqu'à l'obtention d'une consistance brillante et lisse. Verser dans une bouteille en plastique et stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

#### SPONGE PISTACHE

Pâte de pistache	160 g	Sucre	160 g
Blancs d'œufs	250 g	Farine	40 g
Jaunes d'œufs	160 g		

Mélanger tous les ingrédients dans un blender jusqu'à l'obtention d'une texture de pâte. Filtrer et verser dans un siphon avec 2 cartouches. Bien secouer et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Faire 3 petites incisions sur les bases des gobelets, bien secouer le siphon et remplir chaque gobelet à 1/3. Cuire pendant 40 secondes au micro-ondes, les retourner et mettre de côté jusqu'à refroidissement.

#### MERINGUE NOIX DE COCO

Blancs d'œufs	80 g	Sucre glace	80 g
Sucre en poudre	80 g	Noix de coco râpée	60 g

Préchauffer le four à 100°C. Monter les blancs en neige jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau. Ajouter le sucre et continuer pour les rendre ferme. Incorporer le sucre glace et étaler une couche fine avec une maryse sur du papier cuisson. Saupoudrer de noix de coco râpée et cuire pendant 2 heures ou lorsque c'est sec. Casser en morceaux de différentes tailles.

#### MONTAGE ET DÉCORATION

Mangue fraîche	QS
----------------	----

Fouetter la mousse litchi jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser dans une poche à douille munie d'un embout rond. Placer 3 pointes de mousse sur l'assiette. Mettre des points de crème noix de coco, de crèmeux fruits tropicaux et de gel mangue. A l'aide d'une cuillère parisienne, faire un trou dans la mousse et y ajouter du gel mangue. Ajouter 3 morceaux de sponge à la pistache et garnir avec de la mangue fraîche et de la meringue noix de coco.

### FOR 12-15 PORTIONS

#### LYCHEE MOUSSE

##### ITALIAN MERINGUE

Egg whites	50 g	Water	20 g
Sugar	75 g		

Cook the sugar and water at 121°C. Pour over the egg whites (which have been whipped up until they have the texture of a mousse) and allow a meringue to form.

##### MOUSSE

Italian meringue	65 g	Silver gelatin	4,5 g
PONTHER lychee purée	125 g	Heavy cream whipped to soft peak	105 g
Corn starch	6 g		

Combine then boil the PONTHER lychee purée and corn starch. Add the rehydrated gelatin. Use this warm mixture at 35°C and fold in the italian meringue. Fold the whipped cream.

#### MANGO GEL

PONTHER mango purée	500 g	Sugar	60 g
Agar agar	5 g		

Whisk everything and bring to a boil. Let's set in the fridge and puree with the hand blender.

#### TROPICAL FRUITS CREMEUX

PONTHER passion fruit purée	63 g	Heavy cream	50 g
PONTHER mango purée	32 g	Sugar	32 g
PONTHER banana purée	12 g	Egg yolks	50 g
PONTHER coconut purée	7 g	Silver gelatin sheet	3,5 g

Soak gelatin in ice water until softened, squeeze out excess water and set aside. Bring the purées and cream to boil. Mix the sugar and egg yolks. Temper the yolks mixture. Make a crème anglaise and cook (82-85°C), add the gelatin, strain, cover and refrigerate.

#### COCONUT CREAM

Granulated sugar	30 g	PONTHER coconut purée	200 g
Agar agar	2 g		

In a small bowl, mix the sugar and agar agar together. In a small pot, heat the PONTHER coconut purée and gradually add the sugar mixture. Bring to a boil for 1 minute. Reserve in the refrigerator until firm, process in the blender until smooth and shiny consistency. Pour into a plastic bottle and store it in the refrigerator until ready to use.

#### PISTACHIO MICROWAVE SPONGE

Pistachio paste	160 g	Sugar	160 g
Egg whites	250 g	Flour	40 g
Egg yolks	160 g		

Blend all the ingredients in the blender until a paste texture is obtained. Strain it, then pour into the cream whipper with 2 charger. Shake very well and refrigerate for 2-3 hours. Make 3 small cuts in the base of plastic cups, shake whipper vigorously and fill each cup 1/3 full. Cook for 40 seconds in a microwave, flip cups upside down and set aside until cool.

#### COCONUT MERINGUE

Egg whites	80 g	Icing sugar	80 g
Granulated sugar	80 g	Coconut flakes	60 g

Preheat the oven to 100°C. Assemble egg whites to form soft peaks. Add the sugar and work to make it firmer. Fold with the icing sugar and spread with a spatula on baking mat (a thin layer). Sprinkle with grated coconut and bake for 2 hours or until dry. Break into sheets of different sizes.

#### ASSEMBLY

Fresh mango	as much as needed
-------------	-------------------

Beat the mousse until smooth. Put in a pastry bag with a round mouthpiece. Put three peaks of mousse on the plate. Put dots of coconut cream, tropical fruit cremeux and mango gel. With a parisian spon make a hole in the mousse and put mango gel. Put three pieces of fluffy pistachio sponge and garnish with fresh mango and coconut meringue.