



Noix de Coco / Coconut

Sudachi



---

**Noix de coco, sudachi et  
fraise sur un biscuit**  
*Coconut, sudachi and strawberry on a biscuit*

Frédéric Moreau

*Chef pâtissier exécutif  
Executive Pastry Chef*



# Noix de coco, sudachi et fraise sur un biscuit

## Coconut, sudachi and strawberry on a biscuit

### PÂTE SUCRÉE

Beurre	114g	Œufs	47g
Sucre glace	85g	Farine (1)	57g
Sel	2g	Farine (2)	142g
Amandes en poudre	28g	Fécule de maïs	23g

Crémer le beurre avec le sucre glace et le sel, ajouter les amandes en poudre, les œufs et la farine (1). Mélanger délicatement, puis ajouter le reste de farine (2) et la fécule de maïs. Abaisser entre deux feuilles de papier guitare à 2mm d'épaisseur. Cuire au four à 150°C pendant 20 à 25 minutes.

### BISCUIT COMPRESSÉ

Pâte sucrée cuite	400g	Beurre pommade	50g
Chocolat blanc	100g		

Au batteur, à la feuille : mixer la pâte sucrée cuite puis ajouter le chocolat blanc fondu et le beurre pommade.

### SORBET NOIX DE COCO & SUDACHI

Purée de noix de coco PONTHIER	500g	Lait en poudre 26%	35g
Purée de sudachi PONTHIER	450g	Liquueur de Malibu	45g
Sucre	100g	Super neutrose	6g
Glucose	50g		

Mélanger le sucre, le glucose, le lait en poudre et le super neutrose. Ajouter la liqueur de Malibu et 200g de purée de sudachi PONTHIER. Chauffer à 80°C, puis laisser refroidir à 20°C. Verser le reste de purée de sudachi et la purée de noix de coco PONTHIER. Mixer au robot, puis laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, mixer à nouveau et verser la préparation dans une sorbetière.

### SORBET FRAISE

Purée de fraise PONTHIER	600g	Glucose en poudre	50g
Eau	60g	Dextrose	35g
Sucre	60g	Super neutrose	4g

Mélanger le sucre, le glucose, le dextrose et le super neutrose. Ajouter l'eau et chauffer à 80°C. Refroidir à 20°C et verser la purée de fraise PONTHIER. Mixer au robot, puis laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, mixer à nouveau et verser la préparation dans une sorbetière.

### SPHERE SAUCE FRAISE

Purée de fraise PONTHIER	300g	Colorant rouge pour chocolat	QS
Chocolat blanc	100g	Beurre de cacao	200g

Garnir un moule sphérique de 1,5cm de diamètre de purée de fraise PONTHIER puis placer au grand froid jusqu'à congélation. Faire fondre ensemble le chocolat blanc avec le colorant rouge et le beurre de cacao, réserver.

### MERINGUE

Blancs d'œufs	200g	Crème de tartre	1g
Sucre	120g	Sel de mer	1g
Sucre glace	120g		

Chauffer le mélange blancs d'œufs, sucre, sucre glace, crème de tartre et sel de mer à 40°C. Fouetter jusqu'à obtention d'une mousse ferme avec formation de pics droits. Insérer la meringue dans un tube et former des vagues. Laisser reposer au déshydrateur alimentaire toute la nuit.

### SAUCE FRAMBOISE

Purée de framboise PONTHIER	240g	Alginat de sodium	2g
Sucre	25g	Xanthan	0,5g

Chauffer 120g de purée de framboise PONTHIER à 50°C avec le sucre, l'alginate de sodium et le xanthan. Mélanger la préparation dans un robot, ajouter le reste de la purée de framboise, mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Verser dans une poche à douille.

### DRESSAGE

Placer le biscuit sablé (20-25g) dans un cercle, presser doucement puis démouler tout de suite. Vaporiser du beurre de cacao fondu à 35°C. Lorsque le sorbet noix de coco & sudachi est prêt, remplir le cercle avec et bloquer au froid. Démouler le sorbet à l'aide d'une torche et vaporiser de beurre de cacao jaune. Démouler la mini-sphère de sauce fraise puis la tremper dans le mélange au chocolat blanc et beurre de cacao. Coller un petit morceau de feuille d'or sur la sphère à l'aide d'un pic, laisser reposer au réfrigérateur. Placer le biscuit sablé sur une assiette, ajouter le sorbet à la noix de coco & sudachi, déposer une quenelle de sorbet à la fraise sur le dessus. Disposer quelques meringues. Positionner la sphère à la sauce fraise à côté du montage et décorer de quelques gouttes de sauce à la framboise.

### SWEET SHORTCRUST PASTRY

Butter	114g	Eggs	47g
Icing sugar	85g	Flour (1)	57g
Salt	2g	Flour (2)	142g
Ground almonds	28g	Cornstarch	23g

Cream the butter with the icing sugar and salt, add the ground almonds, eggs and flour (1). Mix gently, then add the rest of the flour (2) and the cornstarch. Roll out between two sheets of parchment paper until 2mm thick. Cook in the oven at 150°C for 20 to 25 minutes.

### PRESSED BISCUIT

Sweet shortcrust pastry, cooked	400g	Softened butter	50g
White chocolate	100g		

Using the flat beater attachment, whisk the cooked pastry then add the melted white chocolate and softened butter.

### COCONUT & SUDACHI SORBET

PONTHIER coconut puree	500g	Milk powder (26% fat)	35g
PONTHIER sudachi puree	450g	Malibu liqueur	45g
Sugar	100g	Super neutrose	6g
Glucose	50g		

Combine the sugar, glucose, milk powder and super neutrose. Add the Malibu liqueur and 200g of PONTHER sudachi puree. Heat to 80°C, then leave to cool to 20°C. Pour in the rest of the sudachi puree and the PONTHER coconut puree. Blend with a food processor, then leave in the refrigerator overnight. The following day, mix again and pour the mixture into an ice cream maker.

### STRAWBERRY SORBET

PONTHIER strawberry puree	600g	Glucose powder	50g
Water	60g	Dextrose	35g
Sugar	60g	Super neutrose	4g

Combine the sugar, glucose, dextrose and super neutrose. Add the water and heat to 80°C. Cool to 20°C and pour in the PONTHER strawberry puree. Blend with a food processor, then leave in the refrigerator overnight. The following day, mix again and pour the mixture into an ice cream maker.

### STRAWBERRY SAUCE SPHERE

PONTHIER strawberry puree	300g	Red colouring for chocolate	SQ
White chocolate	100g	Cocoa butter	200g

Cover a spherical mould with a 1.5cm diameter with PONTHER strawberry puree then place in the freezer until frozen. Melt the white chocolate, red colouring and cocoa butter together, set aside.

### MERINGUE

Egg whites	200g	Cream of tartar	1g
Sugar	120g	Sea salt	1g
Icing sugar	120g		

Heat the mix of egg whites, sugar, icing sugar, cream of tartar and sea salt to 40°C. Whisk until a firm mousse is obtained and stiff peaks form. Place the meringue into a piping bag and create swirls. Leave to rest overnight in a food dehydrator.

### RASPBERRY SAUCE

PONTHIER raspberry puree	240g	Sodium alginate	2g
Sugar	25g	Xanthan gum	0,5g

Heat 120g of the PONTHER raspberry puree, sugar, sodium alginate and xanthan gum to 50°C. Blend the mixture in a food processor, add the rest of the raspberry puree, blend again until a smooth sauce is obtained. Pour into a piping bag.

### ASSEMBLY

Place the crumbled biscuit (20-25g) into a ring, press down softly then unmould immediately. Spray some cocoa butter melted to 35°C. When the coconut & sudachi sorbet is ready, fill the ring with it and place in the freezer. Unmould the sorbet with the help of a torch and spray the cocoa butter yellow. Unmould the mini-sphere of strawberry sauce then dip it into the white chocolate and cocoa butter mix. Place a small piece of gold leaf onto the sphere using a cocktail stick, leave to rest in the fridge. Place the pressed biscuit onto a plate, add the coconut & sudachi sorbet, top with a quenelle of strawberry sorbet. Position some meringues. Place the strawberry sauce sphere at the side of the arrangement and decorate with some drops of raspberry sauce.

