



Sucettes givrées au litchi,
noix de coco et framboise Willamette

Iced lychee lollipops with Willamette raspberry

Sucettes givrées au litchi, noix de coco et framboise Willamette

Iced lychee lollipops with Willamette raspberry

SORBET À LA NOIX DE COCO ET AU LITCHI

Purée de litchi PONTIER	1000g
Purée de noix de coco PONTIER	1000g
Eau	1000g
Sucre	400g
Glucose atomisé	160g
Stabilisateur	16g
Purée de citron PONTIER	150g

Mettre l'eau à chauffer à 45 °C. Incorporer les poudres, porter à ébullition et verser sur les 3 purées de fruits PONTIER. Mixer et maturer. Turbiner le sorbet et mouler en flexipan demi-sphère.

SORBET À LA FRAMBOISE

Purée de framboise PONTIER	1000g
Sucre	215g
Eau	440g
Stabilisateur	4g
Glucose	120g

Faire chauffer l'eau à 45°C, incorporer les poudres et porter à ébullition. Verser sur la purée de framboise PONTIER. Mixer et maturer. Turbiner le sorbet et mouler en flexipan demi-sphère puis refroidir.

GLAÇAGE BLANC

Chocolat blanc	250g
Beurre de cacao	75g
Amandes hachées	50g
Noix de coco en poudre	50g

Dorer la poudre de noix de coco quelques minutes à feu doux. Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao et incorporer la poudre de noix de coco et les amandes hachées.

DRESSAGE

Assembler la demi-sphère de sorbet à noix de coco et au litchi et la demi-sphère de sorbet à la framboise, tremper la boule dans le glaçage blanc et réserver au froid. Servir accompagné de framboises fraîches.

COCONUT AND LYCHEE SORBET

PONTIER lychee purée	1000g
PONTIER coconut purée	1000g
Water	1000g
Sugar	400g
Atomised glucose powder	160g
Stabiliser	16g
PONTIER lemon purée	150g

Heat the water to 45°C. Add the powders, bring to the boil and pour over the 3 PONTIER fruit purées. Blend and leave to rest. Churn the sorbet. Put in a flexipan dome mould, then chill.

RASPBERRY SORBET

PONTIER raspberry puree	1000g
Sugar	215g
Water	440g
Stabiliser	4g
Glucose	120g

Heat the water to 45°C. Add the powders, bring to the boil and pour over the PONTIER raspberry purée. Blend and leave to rest. Churn the sorbet. Put in a flexipan dome mould, then chill.

WHITE ICING

White chocolate	250g
Cocoa butter	75g
Chopped almonds	50g
Coconut powder	50g

Brown the coconut powder for a few minutes over a low heat. Melt the white chocolate and the cocoa butter and add the coconut powder and chopped almonds.

ASSEMBLY

Assemble the dome of coconut and lychee sorbet and the dome of raspberry sorbet to form a ball. Dip it in the white icing and chill. Serve with fresh raspberries.

