



---

*Éclat glacé à la Mirabelle de Lorraine*  
*Lorraine Mirabelle plum iced shard*

Emmanuel Ryon

*Champion du Monde de Pâtisserie 1999*  
*Pastry World Champion 1999*

*Meilleur Ouvrier de France Glacier 2000*  
*Best Ice Cream Maker France 2000*

*Co-fondateur de 'Une Glace à Paris'*  
*Co-founder of 'Une Glace à Paris'*



---

*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946

# Eclat glacé à la mirabelle de Lorraine

## Lorraine Mirabelle plum iced shard

### BISCUIT JAPONAIS BLANC

Œufs	90g	Levure	7g
Sucre semoule (1)	35g	Blancs d'œufs	135g
Sel	1g	Sucre semoule (2)	85g
Huile d'arachide	25g	Crème de tartre	3g
Farine	100g		

Mettre les blancs d'œufs et la crème de tartre dans la cuve du batteur et placer le batteur dans le congélateur. Monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sucre semoule (2) au fouet. Dans un cul de poule, mélanger les œufs sans les monter avec le sucre semoule (1), le sel et l'huile d'arachide. Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble. Finir de mélanger en incorporant les blancs d'œufs montés. Verser la préparation dans un cadre flexipan de 33x33cm. Préchauffer le four à 200°C. Enfourner le cadre dans le four ventilé à 180°C, baisser sans attendre la température à 145°C et cuire pendant 10 minutes. Placer une feuille de papier cuisson sur le dessus du biscuit. Retourner le biscuit sur une plaque et laisser refroidir à l'échelle.

### CRÈME GLACÉE BAIE DE GENIÈVRE

Baies de genièvre	16g	Sucre semoule	200g
Lait entier	1036g	Poudre de lait (0% de matière grasse)	100g
Crème (35% de matière grasse)	400g	Stabilisateur à glace	11g
Glucose atomisé	160g		

Concasser les baies de genièvre et les infuser dans le lait entier pendant 24 heures. Dans une casserole, porter à ébullition le lait entier infusé et la crème. Ajouter le mélange sucre semoule, stabilisateur à glace, glucose atomisé et poudre de lait. Cuire le tout à 85°C. Chinoiser, mixer et refroidir à 4°C. Laisser mûrir 4 heures minimum. Mixer et turbiner. Etaler la crème glacée en cadre flexipan de 33x33cm. Placer au congélateur.

### SORBET MIRABELLE PLEIN FRUIT

Purée de Mirabelle de Lorraine PONTIER	1300g	Glucose atomisé	80g
Eau	250g	Alcool de mirabelle	30g
Sucre semoule	200g	Stabilisateur à sorbet	11g

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. Ajouter le mélange sucre semoule, glucose atomisé, stabilisateur à sorbet. Cuire le tout à 83°C. Ajouter la purée de mirabelle PONTIER froide et mixer. Refroidir rapidement à 4°C et ajouter l'alcool de mirabelle. Laisser mûrir 4 heures minimum. Mixer et turbiner. Etaler le sorbet en cadre flexipan de 33x33cm. Placer au congélateur.

### PUNCH MIRABELLE

Sucre semoule	200g	Alcool de mirabelle	100g
Eau	200g		

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition. Refroidir à 20°C et ajouter l'alcool de mirabelle. Réserver.

### MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'œufs	300g	Sucre semoule (2)	160g
Sucre semoule (1)	35g	Sucre glace (2)	110g
Sucre glace (1)	200g		

Monter les blancs d'œufs au batteur avec le sucre semoule (1). Au cours du montage, ajouter le sucre glace (1). En fin de montage, serrer en ajoutant le sucre semoule (2). Arrêter le batteur puis incorporer le sucre glace (2). Dresser des meringues décor de 10cm de long à la douille chemin de fer. Cuire à 100°C pendant 2 heures. Réserver dans un endroit sec.

### DÉCORS CHOCOLAT

Chocolat origine Mexique

Etaler au rouleau une fine abaisse de chocolat entre 2 feuilles de guitare. Détailler des palets de 3cm de diamètre et laisser cristalliser. Réserver.

### DRESSAGE

Pâte d'amande 50%	QS	Meringue italienne	QS
Dioxyde de titane	QS	Menthe fraîche	QS

Placer le cadre congelé de crème glacée de baie de genièvre sur le biscuit japonais blanc imbibé d'un peu de punch mirabelle. Sur le dessus, placer le cadre de sorbet à la mirabelle. Réserver au congélateur. Détailler des rectangles de 9x6cm, réserver au congélateur. Etaler une fine bande de pâte d'amande 50% blanchie au dioxyde de titane et détailler un rectangle de 9x6cm. Ajouter le rectangle de pâte d'amande à l'aide de différentes douilles. Sur un petit gâteau glacé, placer le décor ajouré en pâte d'amande puis une meringue française de chaque côté et finir le décor avec des pointes de meringue italienne. Placer les palets de chocolat ainsi que des feuilles de menthe fraîche.

### WHITE JAPANESE CAKE

Whole eggs	90g	Baking powder	7g
Caster sugar (1)	35g	Egg whites	135g
Salt	1g	Caster sugar (2)	85g
Peanut oil	25g	Cream of tartar	3g
Flour	100g		

Place the egg white and cream of tartar in the processor bowl and place the bowl in the freezer. Whisk the egg whites with the cream of tartar and the caster sugar (2). Mix the eggs in a bowl without beating them, with the caster sugar, salt and peanut oil. Add the flour and baking powder which have been sieved together. Complete the mixing process by incorporating the beaten egg whites. Pour the preparation into a 33x33cm flexipan frame. Preheat the oven to 200°C. Place the frame in a fan oven at 180°C, reduce the temperature immediately to 145°C and cook for 10 minutes. Place a sheet of greaseproof paper over the top of the cake. Turn the cake out onto a baking sheet and leave to cool.

### JUNIPER BERRY ICE CREAM

Juniper berries	16g	Caster sugar	200g
Whole milk	1036g	Milk powder (0% fat)	100g
Cream (35% fat)	400g	Ice cream stabilising agent	11g
Glucose powder	160g		

Break up the juniper berries and infuse them in the whole milk for 24 hours. In a pan, bring to the boil the infused whole milk and the cream. Add the mixture of caster sugar, ice cream stabilising agent, atomized glucose and milk powder. Cook to 85°C. Strain, process and cool down to 4°C. Leave to mature for a minimum of 4 hours. Blend then churn. Spread the ice cream in a 33x33cm flexipan frame. Put in the freezer.

### MIRABELLE PLUM WHOLE FRUIT SORBET

PONTIER Lorraine Mirabelle Plum puree	1300g	Glucose powder	80g
Water	250g	Mirabelle plum brandy	30g
Caster sugar	200g	Sorbet stabilising agent	11g

In a pan bring the water to the boil. Add the mixture of caster sugar, atomized glucose and sorbet stabilising agent. Cook to 83°C. Add the cold PONTIER Mirabelle plum puree and process. Cool rapidly to 4°C and add the Mirabelle brandy. Leave to mature for a minimum of 4 hours. Blend then churn. Spread the sorbet in a 33x33cm flexipan frame. Put in the freezer.

### MIRABELLE PUNCH

Caster sugar	200g	Mirabelle brandy	100g
Water	200g		

Bring the water and sugar to boil in a pan. Cool down to 20°C and add the Mirabelle brandy. Put to one side.

### FRENCH MERINGUE

Egg whites	300g	Caster sugar (2)	160g
Caster sugar (1)	35g	Icing sugar (2)	110g
Icing sugar (1)	200g		

Beat the egg whites with the caster sugar (1). Whilst beating add the icing sugar (1). When beating is complete stiffen by adding the caster sugar (2). Stop beating and incorporate the icing sugar (2). Make decorative meringues 10cm in length using a fluted nozzle. Bake for 2 hours at 100°C. Keep in a dry place.

### CHOCOLATE GARNISH

Chocolate from Mexico

Roll out thin layer of chocolate between 2 acetate guitar sheets. Make a circle of 3cm in diameter and leave to crystallize. Put to one side.

### ASSEMBLY

Almond paste 50%	SQ	Italian meringue	SQ
Titanium dioxide	SQ	Fresh mint	SQ

Place the frozen frame of juniper berry ice cream on the light white Japanese cake imbibed with a little Mirabelle plum punch. Place the frame of Mirabelle plum sorbet on top. Put in the freezer. Make rectangles of 9x6cm, place in the freezer. Roll out a thin strip of 50% almond paste whitened with titanium dioxide and make a rectangle of 9x6cm. Make cut outs in the almond paste using various nozzles. On a small iced biscuit place the cut out almond paste decoration then a French meringue on either side and complete the decoration with points of Italian meringue. Add the chocolate rounds and fresh mint leaves.

