



Gâteau à la Mirabelle de Lorraine et amande
Mirabelle Plum from Lorraine and almond cake

Eric Ortuno

Chef Pâtissier école Hofmann Barcelone
Prix du Meilleur Croissant d'Espagne 2010
Prix du Meilleur Sablé d'Espagne 2015
Pastry Chef at the Hofmann School in Barcelona
Winner of Spain's Best Croissant 2010
Winner of Spain's Best Shortbread 2015



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Gâteau à la Mirabelle de Lorraine et amande

Mirabelle Plum from Lorraine and almond cake

BISCUIT CROUSTILLANT

Beurre salé	150g	Farine	120g
Sucre brun	120g	Pailleté feuilletine	40g
Amandes en poudre	120g	Zeste citron jaune	QS

Mélanger le beurre salé avec le sucre brun, les amandes en poudre, la farine et les zestes de citron jaune. Pétrir le tout. Pétrir la pailleté feuilletine et abaisser entre deux feuilles de papier guitare. Tapiser un cerceau 18cm. Cuire à 155°C pendant 15 minutes.

GÂTEAU AMANDE

Amandes en poudre	160g	Beurre	70g
Sucre	135g	Blancs d'œufs	55g
Œufs	240g	Sucre	35g

Broyer les amandes en poudre avec les 135g de sucre, mélanger et incorporer les œufs un à un. Ajouter le beurre fondu à 45°C. Monter les blancs en neige avec les 35g de sucre et mélanger à la préparation précédente. Cuire 15 minutes au four sur une plaque à 180°C.

CONFITURE DE MIRABELLE

Purée de Mirabelle de Lorraine		Sucre	250g
(IGP) PONTHER	500g	Pectine NH	10g
Acide citrique	4g		

Chauffer la purée de Mirabelle PONTHER à 40°C avec l'acide citrique. Ajouter la pectine NH mélangée au sucre et porter à ébullition. Verser la préparation sur 4mm de hauteur sur une feuille et laisser refroidir.

NAPPAGE TENDRE

Nappage neutre	600g	Chocolat blanc	90g
Eau	90g	Colorant jaune	4g

Chauffer le nappage neutre avec l'eau à 40°C et ajouter le chocolat blanc fondu. Mixer le tout, ajouter le colorant jaune et glacer les sphères.

MOUSSE DE PÂTE D'AMANDE

Lait	300g	Gélatine en poudre	12g
Crème	300g	Eau	60g
Pâte d'amande 70%	250g	Crème semi montée	500g

Chauffer le lait à 60°C, ajouter la masse de gélatine (gélatine en poudre diluée dans l'eau) et la pâte d'amande. Bien mélanger. Incorporer la crème froide. Bien mélanger de nouveau. Ajouter au mélange la crème semi montée chauffée à 26°C et remplir les moules sphériques en silicone.

DRESSAGE

Superposer des couches de gâteau aux amandes et de confiture de mirabelle. Terminer avec une couche de mousse de pâte d'amande. Couper en carré et poser au-dessus du biscuit croustillant. Placer les sphères sur le dessus.

CRUNCHY BISCUIT

Salted butter	150g	Flour	120g
Brown sugar	120g	Pailleté feuilletine	40g
Ground almonds	120g	Lemon zest	SQ

Mix the salted butter with the brown sugar, ground almonds, flour and lemon zest. Work everything together. Work the pailleté feuilletine and roll out between two acetate sheets. Line an 18cm hoop. Cook in the oven at 155°C for 15 minutes.

ALMOND CAKE

Ground almonds	160g	Butter	70g
Sugar	135g	Egg whites	55g
Eggs	240g	Sugar	35g

Grind the almonds to a powder with the 135g of sugar, mix and incorporate the eggs. Add the butter, melted at 45°C. Whisk the egg whites to soft peaks with the 35g of sugar and mix with the previous mixture. Cook in the oven on a baking sheet at 180°C for 15 minutes.

MIRABELLE PLUM JAM

PONTHER Mirabelle Plum from Lorraine		Sucre	250g
(PGI) purée	500g	Pectin NH	10g
Citric acid	4g		

Heat the PONTHER Mirabelle plum purée to 40°C with the citric acid. Add the pectin NH mixed with the sugar and bring to the boil. Pour the mixture onto a sheet up to 4mm in height and leave to cool.

SWEET COATING

Neutral glaze	600g	White chocolate	90g
Water	90g	Yellow colouring	4g

Heat the neutral glaze with water to 40°C and add the melted white chocolate. Mix everything together, add the yellow colouring, glaze the spheres.

ALMOND PASTE MOUSSE

Milk	300g	Gelatine powder	12g
Cream	300g	Water	60g
Almond paste 70%	250g	Whipped cream	500g

Heat the milk to 60°C, add the gelatine mass (gelatine powder diluted in water) and the almond paste. Mix well. Stir in the cold cream. Mix well again. To the mixture, add the whipped cream heated to 26°C and fill the spherical silicone moulds.

ASSEMBLY

Top with layers of almond cake and Mirabelle Plum jam. Finish with a layer of almond paste mousse. Cut into squares and place the crunchy biscuit on top. Place the spheres on top.

