



Soupe glacée de framboise Willamette
et poivron rouge, ganache

Willamette raspberry & red pepper chilled soup, ganache

Soupe glacée de framboise Willamette et poivron rouge California, ganache *Willamette raspberry & red pepper chilled soup, ganache*

SOUPE GLACÉE DE FRAMBOISE ET POIVRON ROUGE

Purée de framboise PONTHER	660g
Purée de poivron rouge PONTHER	340g
Purée de citron vert PONTHER	20g

Mettre tous les ingrédients dans un blender et bien mixer.

GANACHE À LA FRAMBOISE ET AU POIVRON ROUGE

Purée de framboise PONTHER	200g
Purée de poivron PONTHER	100g
Eau	700g
Gousse de vanille	1
Sucre	70g
Dextrose	20g
Stabilisateur	2g
Jus de citron jaune et zestes	20g
Chocolat noir	500g
Chocolat au lait	100g

Chauffer l'eau à 45°C et y faire infuser la vanille et le citron jaune (jus et zestes). Mélanger le sucre, le stabilisateur et le dextrose et placer le mix dans l'eau chaude. Faire bouillir puis verser sur les purées de fruit PONTHER et les 2 chocolats.

CRUMBLE AU SÉSAME ET À LA NOIX DE COCO

Beurre	100g
Cassonade	100g
Farine T55	100g
Poudre d'amande	100g
Graines de sésame	10g
Noix de coco cristallisée	10g

Faire un beurre pommade et mélanger avec la cassonade, la poudre d'amande et la farine. Une fois la pâte homogénéisée, ajouter les graines de sésame et la noix de coco cristallisée. Cuire 25 minutes à 160°C.

PANNA COTTA À LA VANILLE

Lait	315g
Crème fraîche liquide	340g
Mascarpone	60g
Gélatine	9g
Chocolat blanc	250g
Gousses de vanille de Tahiti	5

Faire bouillir le lait et la vanille. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. À froid, ajouter la crème fraîche liquide et le mascarpone.

CRÈME AU CHOCOLAT

Crème (part 1)	135g
Sucre inversi	15g
Glucose	15g
Chocolat noir	150g
Crème (part 2)	220g

Faire bouillir les 135g de crème, le sucre inversi et le glucose puis verser ce mélange sur le chocolat. Mélanger et laisser refroidir. Ajouter les 220g de crème et mélanger à nouveau.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de crème au chocolat et l'entourer de panna cotta à la vanille. Ajouter le crumble au sésame et à la noix de coco et quelques framboises fraîches. Déposer une quenelle de ganache à la framboise et au poivron rouge sur le crumble, verser la soupe glacée à la framboise et au poivron rouge. Décorer avec quelques lamelles de poivron rouge frais.

RASPBERRY AND RED PEPPER CHILLED SOUP

PONTHER raspberry purée	660g
PONTHER red pepper purée	340g
PONTHER lime purée	20g

Put all the ingredients in a mixer and blend well.

RASPBERRY AND RED PEPPER GANACHE

PONTHER raspberry purée	200g
PONTHER red pepper purée	100g
Water	700g
Vanilla pod	1
Sugar	70g
Dextrose	20g
Stabilizer	2g
Lemon juice and zests	20g
Dark chocolate	500g
Milk chocolate	100g

Heat the water up to 45°C and infuse the vanilla and the lemon (juice and zests). Mix together the sugar, the stabilizer and the dextrose and put this mix into the hot water. Bring to a boil and pour on the PONTHER purées and the chocolates.

SESAME AND COCONUT CRUMBLE

Butter	100g
Brown sugar	100g
Flour T55	100g
Almond powder	100g
Sesame	10g
Coconut crystallized	10g

Softened the butter and add the brown sugar, the almond powder and the flower. Once the pastry gets homogenous, add sesame and crystallized coconut. Cook 25 minutes at 160°C.

VANILLA PANNA COTTA

Milk	315g
Single cream	340g
Mascarpone	60g
Gelatine	9g
White chocolate	250g
Tahiti vanilla pods	5

Boil the milk and with the vanilla pods. Pour on the white chocolate and the softened gelatine. Cool down and add the cream and the mascarpone.

CHOCOLATE CREAM

Cream (part 1)	135g
Inverted sugar	15g
Glucose	15g
Dark chocolate	150g
Cream (part 2)	220g

Bring to the boil with 135g of cream, the inverted sugar and the glucose, then pour the chocolate. Mix and wait for the mix to get cold. Add the cream and mix again.

ASSEMBLY

In a deep dessert dish, make a rosette of chocolate cream and place some vanilla panna cotta around it. Add the sesame and coconut crumble and fresh raspberries. Place a quenelle of raspberry and red pepper ganache on top of the crumble, pour the raspberry and red pepper chilled soup. Decorate with thin strips of fresh red pepper.

