

DESSERT ASSIETTE AU KIWI DE L'ADOUR IGP



POUR 6 ASSIETTES

GEL POMME VERTE

Purée de pomme Granny Smith 250g
PONTHIER

Sucre 10g
Agar INGREDIUM 4g

Porter à ébullition l'ensemble des ingrédients puis stocker au froid. Après refroidissement complet, mixer jusqu'à l'obtention d'une texture bien crémeuse. Réserver en poche pour la préparation de la garniture.

SORBET KIWI ET CORIANDRE

Purée de Kiwi de l'Adour IGP 100% 600g
PONTHIER

Acide ascorbique Ascorbix INGREDIUM 2g
Dextrose INGREDIUM 50g
Sirop de glucose déshydraté Glucose P 10g
INGREDIUM

Stabilisateur sorbet Sorbium INGREDIUM 2g
Eau 100g
Coriandre feuille 2g
Zestes de citron vert 1,5

Mélanger l'ensemble des poudres. Verser dans l'eau puis porter à ébullition.

Après refroidissement, verser sur la purée de Kiwi de l'Adour IGP PONTHIER et les feuilles de coriandre. Bloquer au surgélateur puis pacosser 2 fois.

SIPHON NOIX DE COCO

Lait 120g
Sucre semoule 60g
Masse gélatine avec gélatine F (poisson) 8g

INGREDIUM

Purée de noix de coco intense 200g
PONTHIER
Crème 35% M.G 333g
Malibu 40g

Chauffer le lait et le sucre. Une fois à ébullition, ajouter la masse de gélatine. Verser sur le reste des ingrédients. Mixer, conserver à 4°C. Mettre en siphon avec 2 cartouches.

FINE FEUILLE DE GLACE ROYALE

Blancs d'oeufs 40g
Sucre glace 250g
Poudre de cassis PURE EMOTION QS

Monter légèrement les blancs avec le sucre glace. Etaler finement à l'aide d'un chablon PCB CREATION. Poudrer légèrement la poudre de cassis PURE EMOTION. Galber dans une gouttière et laisser sécher en étuve.

BRUNOISE DE KIWI

Kiwi jaune 45g
Kiwi vert 45g
Concombre 15g
Pomme verte Granny Smith 15g
Zestes de citron vert PONTHIER 3g
Zestes de gingembre 0,3g
Broyé de Citron de Menton IGP 15g
PONTHIER
Huile d'olive QS
Gel pomme verte 7g

PLATED DESSERT WITH PGI ADOUR KIWI



SERVES 6 PLATES

GREEN APPLE GEL

PONTHIER Granny Smith apple purée	250g
Sugar	10g
INGREDIUM Agar	4g

Bring all the ingredients to the boil and store in the fridge. When completely cold, mix until a creamy texture. Set aside in a piping bag for garnish preparation.

KIWI AND CORIANDER SORBET

PONTHIER PGI Adour kiwi 100% purée	600g
Ascorbic acid Ascorbix INGREDIUM	2g
INGREDIUM dextrose	50g
INGREDIUM glucose P	10g
Sorbet stabilizer Sorbium INGREDIUM	2g
Water	100g
Coriander leaf	2g
Lime zests	1,5g

Mix the powders together. Add in the water and bring to the boil.

Once it is cold, pour over the PONTHIER PONTHIER PGI Kiwi from Adour purée and the coriander leaves. Block on the blast chiller and turn in the Pacojet twice.

COCONUT SIPHON

Milk	120g
Caster sugar	60g
Gelatin mass with gelatin F (fish)	8g

INGREDIUM

PONTHIER intense coconut purée	200g
Fat cream 35% M.G	333g
Malibu®	40g

Heat the milk and the sugar. Once it is boiling, add the gelatin mass. Pour over the rest of the ingredients. Mix and store at 4°C. Put in a siphon with 2 gas cartridges.

ROYAL ICING

Egg whites	40g
Icing sugar	250g
PURE EMOTION blackcurrant powder	SQ

Whisk slightly the egg whites with the icing sugar. Spread thinly with a PCB CREATION stencil. Powder slightly the PURE EMOTION blackcurrant powder. Curve it in a pastry gutter and let it dry in a proofer.

KIWI BRUNOISE (SMALL DICES)

Yellow kiwi	45g
Green kiwi	45g
Cucumber	15g
Granny Smith apple	15g
PONTHIER lime zests	3g
Ginger zests	0.3g
PONTHIER crushed Menton Lemon PGI	15g
Olive oil	SQ
Green apple gel	7g

Cut the fruits, season and serve chilled.

