

ENTREMETS NOIX DE COCO, ANANAS, JASMIN



POUR 3 ENTREMETS

SHORTBREAD COCO

Beurre	162g
Sucre cassonade	74g
Zestes de citron vert	1
Fleur de sel	3g
Farine	221g
Levure chimique	3g
Fécule	37g
Noix de coco râpée	50g

Au batteur à la feuille, mélanger le beurre, la fleur de sel et le sucre cassonade. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique et la fécule, la coco râpée et les zestes de citron vert. Abaisser à 5 mm, laisser prendre au froid et détailler des disques de 16 cm de diamètre. Cuire sur toile de cuisson à 145°C pendant 20 min. Poudrer de beurre de cacao à la sortie du four pour imperméabiliser. Réserver pour le montage.

BISCUIT SACHER CITRON GINGEMBRE

Pour 1 cadre de 30x40cm

Gingembre confit	13g
Pâte d'amande	143g
Zestes de citron vert	1/2
Sucre semoule 1	33g
Jaunes d'œufs	70g
Œufs entiers	50g
Beurre fondu	33g
Farine	50g
Blancs d'œufs	83g
Sucre semoule 2	43g

Dans la cuve du robot coupe, mixer la pâte d'amande avec le sucre semoule 1, les zestes de citron vert et le gingembre confit. Ajouter progressivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Emulsionner ensuite la masse obtenue au fouet. Délicatement à la maryse, incorporer la farine, puis les blancs serrés avec le sucre semoule 2 puis le beurre fondu chaud. Etaler 500g sur plaque et toile de cuisson dans un cadre de 40x30cm et cuire à 175°C pendant 12 min au four ventilé.

ANANAS POCHÉS

Eau	100g
Sucre	75g
Zestes de citron vert PONTHIER	2g
Thé jasmin	2g
Cubes d'ananas frais	150g
Grand Marnier®	25g

Bouillir l'eau et le sucre et infuser les zestes de citron vert PONTHIER et le thé jasmin. Infuser 10 minutes. Filtrer. Porter à ébullition le sirop, ajouter le Grand Marnier® et verser sur les cubes d'ananas.

COMPOTÉE D'ANANAS

Purée d'ananas Victoria PONTHER	150g
Purée de citron vert 100% PONTHER	19g
Sirop d'ananas pochés	150g
Sucre semoule 1	19g
Pectine NHX INGREDIUM	4,5g

Chauffer la purée d'ananas Victoria PONTHER, la purée de citron vert 100% PONTHER, le sirop d'ananas pochés. Ajouter le sucre semoule 1 et la pectine NHX INGREDIUM. Cuire à 32° Brix soit 300g.

Sucre semoule 2	8.75g
Xanthane INGREDIUM	1,5g
Grand Marnier®	18g
Ananas pochés	100g

Une fois réduit, ajouter le Grand Marnier®. Ajouter le sucre semoule 2 et le xanthane INGREDIUM. Mixer. Ajouter les cubes d'ananas pochés. Couler 100g par entremets dans une empreinte silicone de 16 cm de diamètre. Surgeler.

CONFIT D'ANANAS

Purée d'ananas Victoria PONTHER	285g
Glucose	27g
Gousse de vanille	1
Sucre semoule	48g
Pectine NHX INGREDIUM	6g
Purée de citron vert 100% PONTHER	5g

Fondre le glucose dans la purée d'ananas Victoria PONTHER et la gousse de vanille grattée. Ajouter le mélange sucre et pectine NHX INGREDIUM. Porter à ébullition. Ajouter la purée de citron vert 100% PONTHER. Refroidir, lisser et couler à 3 mm d'épaisseur sur un cadre. Surgeler et détailler à l'aide d'un emporte-pièce calisson des pétales. Les disposer afin de former une fleur dans les moules thermoformés.

CHANTILLY COCO

Purée de noix de coco PONTHER	75g
Crème 35% M.G 1	225g
Sucre roux	60g
Zestes de citron vert	1,5
Thé jasmin	4g
Malibu®	15g
Crème 35% M.G 2	225g
Mascarpone	45g
Masse gélatine avec gélatine F (poisson) INGREDIUM	15g

Chauffer la purée de noix de coco PONTHER et la crème 1 avec le sucre roux à 75/80°C. Infuser les zestes de citron vert et le thé jasmin à couvert. Mélanger le Malibu®, la crème 2 et le mascarpone. Refaire chauffer et faire fondre la masse gélatine. Chinoiser l'infusion sur le deuxième mélange de crème. Mixer et refroidir. Laisser reposer 2 heures avant de monter.

CRÈME MOUSSEUSE COCO

1. Crème montée

Crème	278g
Thé jasmin	6g
Purée de noix de coco intense PONTHER	462g
Masse gélatine avec gélatine F (poisson) INGREDIUM	84g
Malibu®	47g

La veille, infuser à froid 24h le thé jasmin dans la crème. Chinoiser. Monter mousseuse. Fondre la masse gélatine dans 1/3 de purée de noix de coco PONTHER. Verser la purée gélifiée sur le Malibu® et le reste de purée de noix de coco froide. Laisser refroidir.

2. Meringue

Blancs d'oeufs	100g
Glucose	75g
Trimoline	75g

Monter la meringue à vitesse douce. Ajouter progressivement la crème montée à la purée gélifiée puis ajouter 75g de meringue. Utiliser aussitôt.

COCONUT, PINEAPPLE AND JASMINE ENTREMETS



FOR 3 ENTREMETS

COCONUT SHORTBREAD

Butter	162g
Cassonade	74g
Lime zests	1
Fleur de sel	3g
Flour	221g
Baking powder	3g
Starch	37g
Grated coconut	50g

With the paddle attachment of the mixer, mix the butter, the fleur de sel and the brown sugar. Add the sifted flour with the baking powder and the starch, the grated coconut and lime zests. Roll out the dough to 5 mm, let it set in the fridge and cut disks of 16 cm diameter. Bake on a baking mat at 145°C for 20 min. Powder with cocoa butter when out of the oven to waterproof. Let aside for the assembly.

GINGER AND LIME SACHER BISCUIT

For one 30x40cm tray

Candied ginger	13g
Almond paste	143g
Lime zests	1/2
Caster sugar 1	33g
Egg yolks	70g
Whole eggs	50g
Melted butter	33g
Flour	50g
Egg whites	83g
Caster sugar 2	43g

In the bowl of the robot coupe, mix the almond paste with the caster sugar 1, lime zests and candied ginger. Add gradually the egg yolks and the whole eggs. Emulsify then mass with a whisk. With a spatula, add gently the flour and the egg whites tightened with the caster sugar 2 and then the hot melted butter. Spread 500g on a 40x30cm baking tray and mat and bake at 175°C for 12 min, oven ventilated.

POACHED PINEAPPLES

Water	100g
Sugar	75g
PONTHIER lime zests	2g
Jasmine tea	2g
Fresh pineapple cubes	150g
Grand Marnier®	25g

Boil the water and sugar and infuse the PONTHIER lime zests and tea for 10 min. Filter. Bring to the boil the syrup, add the Grand Marnier® et pour on the pineapple cubes.

PINEAPPLE COMPOTE

PONTHIER pineapple Victoria purée	150g
PONTHIER lime 100% purée	19g
Poached pineapples syrup	150g
Caster sugar	19g
INGREDIUM pectin NHX	4.5g

Heat up the PONTHIER pineapple Victoria purée, the PONTHIER lime 100% purée and the poached pineapple syrup. Add the caster sugar 1 and the INGREDIUM pectin NHX. Cook to 32° Brix or 300g.

Caster sugar	8.75g
INGREDIUM xanthan	1.5g
Grand Marnier®	18g
Poached pineapples	100g

Once reduced, add the Grand Marnier®, the caster sugar 2 and the INGREDIUM xanthan. Mix. Add the poached pineapples. Pour 100g per entremets in a silicon print of 16 cm diameter. Deep freeze.

PINEAPPLE CONFIT

PONTHIER pineapple Victoria purée	285g
Glucose	27g
Vanilla bean	1
Caster sugar	48g
INGREDIUM pectin NHX	6g
PONTHIER lime 100% purée	5g

Melt the glucose in the PONTHIER pineapple purée and the grated vanilla bean. Add the sugar and INGREDIUM pectin NHX mix. Bring to the boil. Add the PONTHIER lime 100% purée. Let cool down, smooth and pour on 3 mm thickness on a tray. Deep freeze and cut petals with a calisson cookie cutter. Place them in order to shape a flower in thermoformed molds.

COCONUT CHANTILLY

PONTHIER intense coconut purée	75g
Cream 35% fat 1	225g
Brown sugar	60g
Lime zests	1.5
Jasmine tea	4g
Malibu®	15g
Cream 35% fat 2	225g
Mascarpone	45g
Gelatin mass with gelatin F (fish)	15g
INGREDIUM	

Heat up the PONTHIER coconut purée and the cream 1 with the brown sugar at 75/80°C. Infuse the lime zests and the jasmine tea, covered. Blend the Malibu®, the cream 2 and the mascarpone. Heat again and make the gelatin mass melted. Strain the infusion on the second cream mix. Mix and let cool down. Let aside for 2 hours before assembly.

COCONUT FOAMY CREAM

1. Whipped cream

Cream	278g
Jasmine tea	6g
PONTHIER intense coconut purée	462g
Gelatin mass with gelatin F (fish)	84g
INGREDIUM	
Malibu®	47g

The day before, make a cold infusion 24h with jasmine tea in the cream. Strain. Whip foamy. Melt the gelatin mass in 1/3 of the PONTHIER coconut purée. Pour the jellied purée into the Malibu® and the rest of the cold coconut purée. Let it cool down.

2. Meringue

Egg whites	100g
Glucose	75g
Trimoline	75g

Whip the meringue at low speed. Add gradually the whipped cream to the jellied purée and add 75g of meringue. Use instantly.

