



*Tropézienne individuelle
au broyé de Citron de Menton IGP
Tropezienne with PGI Menton Lemon Crush*

Etienne LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017



Tropézienne individuelle au broyé de Citron de Menton IGP

Tropezienne with PGI Menton Lemon Crush

POUR 20 TROPÉZIENNES

CROUSTILLANT PANETTONE

Poudre d'amande blanche	40g	Amidon	10g
Sucre glace	20g	Blancs d'œufs en poudre	1g
Poudre de lait	30g	Eau	45g
Glucose atomisé	10g		

Mélanger toutes les poudres ensemble et ajouter l'eau tiède.

SUCRE ET AMANDES EFFILÉES

Sucre casson	100g	Amandes effilées	100g
--------------	------	------------------	------

Mélanger les ingrédients ensemble.

PÂTE À BRIOCHE

Farine T45	500g	Œufs entiers	250g
Sel	10g	Lait entier	25g
Sucre semoule	60g	Beurre	200g
Levure fraîche	20g		

Au batteur muni du crochets, mélanger la farine T45, le sel, le sucre, la levure fraîche, les œufs entiers et le lait entier. Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse. A décollement de la cuve, incorporer le beurre froid. Pétrir à nouveau 10 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve et soit bien lisse. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante et donner un rabat. Réserver à 2°C une nuit. Le lendemain, peser à 30g par tropézienne. Bouler en deux fois avec 15 minutes d'intervalle. Aplatir avec la paume de la main. Disposer sur tapis de cuisson dans des cercles de 7 cm préalablement beurrés. Mettre à pousser à 25°C pendant 2 heures. Bloquer à 2°C pendant 30 minutes environ afin de stopper la pousse et raffermir la brioche. Poacher 7g de croustillant panettone par tropézienne et recouvrir de 5g du mélange sucre et amandes effilées. Cuire 20 minutes à 160°C. Démouler et refroidir sur grille.

SIROP D'IMBIBAGE CITRON YUZU

Sucre semoule	95g	Purée de yuzu 100% PONTHER	35g
Zestes de citron jaune PONTHER	4g	Eau	117g
Purée de citron jaune 100% PONTHER	163g		

Mixer finement les zestes de citron jaune PONTHER au robot coupe avec le sucre semoule. Mélanger dans une casserole avec le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Imbiber le sirop à 50°C.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE, CITRON ET FLEUR D'ORANGER

Crème 35% M.G 1	322g	Zestes de citron jaune PONTHER	9g
Sucre	75g	Masse gélatine avec	
Jaunes d'œufs	60g	gélatine F (poisson) INGREDIUM	30g
Gousses de vanille	2	Mascarpone	300g
Fleur d'oranger	90g	Crème 35% M.G 2	225g

Infuser les gousses de vanille et les zestes de citron jaune PONTHER dans la crème 35% M.G 1. Cuire l'anglaise avec la crème 1, le sucre, les jaunes d'œufs et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine, le mascarpone, la crème 35% M.G 2 et la fleur d'oranger. Mixer. Refroidir et monter le lendemain.

NAPPAGE BROYÉ DE CITRON DE MENTON IGP

Nappage neutre	75g	Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	150g
----------------	-----	---------------------------------------	------

Mixer finement le broyé de Citron de Menton IGP PONTHER et mélanger avec le nappage neutre froid.

MONTAGE ET FINITION

Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	200g	Fleurs séchées verveine roses et blanches	
Neige décor	QS	PCB CREATION	QS

Trancher les brioches en 2. Imbiber les brioches avec le sirop citron yuzu chaud. Monter la crème mascarpone vanille et fleur d'oranger au fouet. Poacher au centre de chaque tropézienne 15g de crème avec une douille unie n°12. Déposer 10g de broyé de Citron de Menton IGP PONTHER. Poacher le tour de la tropézienne avec 45g de crème avec une douille Saint Honoré n°9. Poudrer de neige décor le dessus de brioche et déposer sur la tropézienne. Poacher des points de nappage Citron de Menton IGP dans les creux de la crème. Décorer de quelques fleurs séchées verveine blanches et roses PCB CREATION.

FOR 20 TROPEZIENNES

PANETTONE CRISP

White ground almonds	40g	Starch	10g
Icing sugar	20g	Powdered egg white	1g
Powdered milk	30g	Water	45g
Atomised glucose	10g		

Mix all the powders together and add the warm water.

SUGAR AND FLAKED ALMONDS

Brown sugar	100g	Flaked almonds	100g
-------------	------	----------------	------

Mix the ingredients together.

BRIOCHE DOUGH

T45 flour	500g	Whole egg	250g
Salt	10g	Whole milk	25g
Caster sugar	60g	Butter	200g
Fresh yeast	20g		

Mix the T45 flour, salt, sugar, fresh yeast, whole eggs and whole milk in a mixer fitted with a dough hook. Knead for 5 minutes at speed 1. When it detaches from the bowl, incorporate the cold butter. Knead for a further 10 minutes on speed 2 until the dough is smooth and pulls away from the sides of the bowl. Leave to point for 30 minutes at room temperature and give it a flap. Set aside overnight at 2°C. The next day, weigh out 30g per Tropezienne. Round twice at 15-minute intervals. Flatten with the palm of your hand. Place on a baking mat in buttered 12cm circles. Leave to proof for 2 hours at 25°C. Halt the rise and firm up the brioche for around 30 minutes at 2°C. Pipe 7g of panettone crisp per Tropezienne and cover with 5g of sugar and flakes almonds. Bake for 20 minutes at 160°C. Turn out and cool on a rack.

YUZU LEMON IMBIBING SYRUP

Caster sugar	95g	PONTHER yuzu 100% purée	35g
PONTHER Lemon Zest	4g	Water	117g
PONTHER lemon 100% purée	163g		

Finely blend the PONTHER lemon zests with the caster sugar in a food processor. Mix in a saucepan with the rest of the ingredients. Bring to the boil. Imbibe the syrup at 50°C.

35% M.F. cream 1	322g	PONTHER Lemon Zest	9g
Sugar	75g	INGREDIUM gelatin mass	
Egg yolks	60g	with gelatin F (fish)	30g
Vanilla pods	2	Mascarpone	300g
Fleur d'Oranger	90g	35% M.F. cream 2	322g

LIGHT VANILLA, LEMON AND FLEUR D'ORANGER CREAM

Infuse the 35% M.F. cream 1 with the vanilla pods and PONTHER Lemon Zest. Cook the anglaise with the 35% M.F. cream 1, sugar, egg yolks and vanilla pods. Add the gelatine mass, mascarpone, 35% M.F. cream 2 and Fleur d'Oranger. Mix. Cool and assemble the next

Neutral glaze 75g	PONTHER PGI Menton Lemon Crush	150g
-------------------	--------------------------------	------

day.

PGI MENTON LEMON CRUSH GLAZE

PONTHER PGI Menton Lemon Crush	200g	PCB CREATION pink and white dried	
Snow decor	as much as needed	verbena flowers	as many as needed

Finely blend the PONTHER PGI Menton Lemon Crush and mix with the cold neutral glaze.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Slice the brioche in half and imbibe with the hot yuzu lemon syrup. Whisk the vanilla mascarpone cream and fleur d'oranger. Pipe the centre of each Tropezienne with 15g of the cream using a No. 12 plain nozzle. Top with 10g of PONTHER PGI Menton Lemon Crush. Pipe the Tropezienne tower with 45g of the cream using a No.9 Saint Honoré nozzle. Dust the top of the brioche with snow decor and place on the Tropezienne. Pipe dots of PGI Menton Lemon Crush topping in the hollows of the cream. Decorate with a few PCB CREATION dried pink and white verbena flowers.