



GUNKAN DE CASSIS ET FRAMBOISE

BLACKCURRANT AND
RASPBERRY GUNKAN

Miquel Guarro

Chef Pâtissier et consultant en pâtisserie
Pâtissier Chef and pastry consultant



PONTHIER

DEPUIS 1946

GUNKAN DE CASSIS ET FRAMBOISE

BLACKCURRANT AND RASPBERRY GUNKAN

Recette pour 16 individuelles

BISCUIT À LA PÂTE À CHOUX DE CASSIS

Farine faible	125g
Betterave lyophilisée	20g
Lait entier	60g
Purée de cassis PONTHER	115g
Beurre 82% M.G	90g
Sel fin	1.5g
Œufs frais	155g
Blancs d'œufs frais	190g
Bitartrate de potassium	0.5g
Sucre	130g
Sucre inversé	25g

Tamiser la farine avec la betterave lyophilisée dans le bol du batteur. Porter à ébullition le lait avec la purée, le beurre et le sel. Mettre la machine avec la KitchenAid en marche lente et escaldar la farine. Laisser travailler 5 minutes. Ajouter l'œuf turmixé et filtré par intervalles en deux parties. Travailler jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et homogène. Monter la meringue jusqu'à obtenir une texture consistante et mélanger de manière enveloppante avec la première préparation. Étaler le biscuit sur un silpat à l'aide d'une règle d'une épaisseur de 0,8 cm dans des plaques avec silpat. Configuration du four : 130°C – 19/20 minutes – Porte fermée. Laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Libérer le biscuit du silpat et laisser reposer au réfrigérateur. Couper des bandes de biscuit de 3 cm de haut par 22,5 cm de long.

CRUMBLE DE FRAMBOISE

Beurre 82% M.G	110g
Farine faible	110g
Farine d'amande	110g
Sucre brun	110g
Sel fin	1.5g
Pâte d'amande crue	40g
Chocolat inspiration framboise	25g

Pommer légèrement le beurre. Ajouter la farine d'amande, le sucre brun, le sel et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former un rouleau avec la pâte et laisser reposer au réfrigérateur. Émietter la pâte à l'aide d'une grille et la placer sur une plaque de cuisson avec un silpat. Configuration du four : 160°C – 15/18 minutes – Porte ouverte. À la sortie du four, mélanger avec le chocolat et la pâte d'amande, jusqu'à ce que le biscuit soit complètement enveloppé du mélange. Étaler entre des feuilles de guitare à une épaisseur de 0,8 cm. Congeler. Découper des disques de 5 cm de diamètre.

CONFITURE FRAÎCHE DE FRAMBOISE ET YAOURT

Framboises entières congelées PONTHER	185g
Purée de framboise PONTHER	95g
Sucre	45g
Pectine NH	1.8g
Sirup de glucose D.E 44	10g
Masse de gélatine 1/5	6g
Purée de citron vert PONTHER	15g
Yaourt lyophilisé	20g

Mélanger le sucre avec la pectine. Dans une casserole, mélanger les framboises avec la purée et les sucres et porter à ébullition. Cuire à feu doux pendant 2 minutes, ajouter le jus de citron vert et la gélatine. Remuer vigoureusement et disposer dans un tupper filmé à même le réfrigérateur. Une fois refroidi, ajouter le yaourt et travailler le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Disposer la confiture dans une poche à douille et remplir les moules. Congeler.

Recipe for 16 individual servings

BLACKCURRANT CHOUX PASTRY SPONGE

Soft flour	125g
Freeze-dried beetroot	20g
Whole milk	60g
PONTHER blackcurrant puree	115g
Butter 82% M.F	90g
Fine salt	1.5g
Fresh eggs	155g
Fresh eggs whites	190g
Potassium bitartrate	0.5g
Sugar	130g
Inverted sugar	25g

Sift the flour with the freeze-dried beetroot in the mixer bowl. Bring the milk to a boil with the puree, butter, and salt. Set the machine with the KitchenAid to a slow speed and scald the flour. Let it work for 5 minutes. Add the turmix-ed and strained egg at intervals in two parts. Work until the mixture is completely smooth and homogeneous. Whip the meringue until a consistent texture is obtained and mix it gently with the first preparation. Roll out the sponge on a silpat with the help of a ruler, 0.8cm thick, on trays with silpat. Oven setting: 130°C – 19/20 minutes – Closed vent. Let it rest at room temperature for 30 minutes. Release the sponge from the silpat and let it rest in the fridge. Cut strips of sponge 3cm high by 22.5cm long.

RASPBERRY CRUMBLE

Butter 82% M.F	110g
Soft flour	110g
Almond flour	110g
Brown sugar	110g
Fine salt	1.5g
Raw almond paste	40g
Raspberry inspiration chocolate	25g

Cream the butter slightly. Add almond flour, brown sugar, salt, and knead until homogeneous. Form a roll with the dough and let it rest in the fridge. Crumble the dough with the help of a rack and place it on a baking sheet with a silpat. Oven setting: 160°C – 15/18 minutes – Open vent. When out of the oven, mix with the chocolate and almond paste until the biscuit is completely enveloped in the mixture. Roll it out between guitar sheets to a thickness of 0.8cm. Freeze. Cut discs of 5cm in diameter.

FRESH RASPBERRY AND YOGURT JAM

PONTHER frozen whole raspberry	185g
PONTHER raspberry puree	95g
Sugar	45g
NH pectin	1.8g
DE 44 glucose syrup	10g
Gelatin mass 1/5	6g
PONTHER lime puree	15g
Freeze-dried yogurt	20g

Mix sugar with pectin. In a saucepan, mix the raspberries with the puree and sugars and bring to a boil. Cook on low heat for 2 minutes, add lime juice and gelatin. Stir vigorously and place in a film-covered container in the fridge. Once cool, add yogurt and work the mixture until smooth. Place the jam in a piping bag and fill the molds. Freeze.

GUNKAN DE CASSIS ET FRAMBOISE

BLACKCURRANT AND RASPBERRY GUNKAN

CRÈME MONTÉE DE FRAMBOISE ET CASSIS

Crème 35% M.G	150g
Sucre inversé	25g
Jaune d'œuf pasteurisé	25g
Masse gélatine 1/5	33g
Purée de framboise PONTHER	130g
Purée de cassis PONTHER	65g

Porter à ébullition la crème avec le sucre et blanchir les jaunes d'œufs, terminer de cuire l'anglaise à 84°C. Ajouter la gélatine et refroidir à 30°C, puis mélanger les purées décongelées à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser gélifier pendant 24 heures. Monter à vitesse rapide. Disposer dans une poche à douilles.

MOUSSE DE FRAMBOISE

Gomme de caroube	2.5g
Trehalose (1)	5g
Purée de framboise PONTHER (1)	225g
Purée de cassis PONTHER	25g
Masse gélatine 1/5	38g
Purée de framboise PONTHER (2)	165g
Purée de citron vert PONTHER	10g
Trehalose (2)	65g
Sucre	65g
Albumine	17g
Xanthane	0.6g

Mélanger la gomme de caroube avec la tréhalose (1). Dissoudre la gomme de caroube dextrosée dans la purée de framboise à l'aide d'un mixeur plongeant. Chauffer le mélange jusqu'à 60°C et ajouter la gélatine. Refroidir ce mélange à environ 40°C. Mélanger tous les ingrédients de la meringue et travailler avec le mixeur plongeant. Chauffer à 60°C et monter à vitesse rapide. Arrêter le fouettage vers 20/22°C. Mélanger avec la première base de manière douce et enveloppante. Disposer dans une poche à douille.

PERLES DE CASSIS

Eau (1)	2000g
Perles de tapioca de grande taille	100g
Eau (2)	100g
Sucre	25g
Trehalose	25g
Purée de cassis PONTHER	150g

Porter à ébullition l'eau et y ajouter les perles de tapioca. Cuire à feu doux pendant 60/80 minutes jusqu'à ce qu'elles soient complètement transparentes. Égoutter et plonger dans un bain-marie inversé pendant 10 minutes. Égoutter à nouveau. Pendant ce temps, préparer un sirop avec l'eau et les sucres. Laisser refroidir le sirop et y ajouter la purée de cassis PONTHER. Filtrer le résultat à travers une passoire fine. Mélanger le sirop de cassis avec les perles cuites et laisser mûrir au moins 4 heures au réfrigérateur. Filtrer à nouveau et réserver dans un récipient hermétique.

MONTAGE

Myrtilles fraîches	
Framboises fraîches	
Pousse de shiso pourpre	

Dans des cercles de 8 cm de diamètre, couper des bandes de 3 cm de haut dans des feuilles d'acétate à la taille exacte du cercle. Placer les bandes de biscuit sur l'acétate et les insérer dans le cercle. Placer au fond le crumble de framboise, doser un peu de mousse de framboise sur le crumble et insérer l'intérieur de confiture et de crème montée. Recouvrir le montage avec plus de mousse et congeler. Remplir la partie supérieure du montage avec les perles de cassis. Pulvériser avec une fine couche de gelée et décorer.

RASPBERRY AND BLACKCURRANT WHIPPED CREAM

Cream 35% M.F	150g
Inverted sugar	25g
Pasteurized egg yolk	25g
Gelatin mass 1/5	33g
PONTHER raspberry puree	130g
PONTHER blackcurrant puree	65g

Bring the cream to a boil with the sugar and scald the yolks, finish cooking the custard at 84°C. Add the gelatin and cool to 30°C, then mix the thawed purees with an immersion blender. Let it set for 24 hours. Whip at high speed. Place in a piping bag.

RASPBERRY MOUSSE

Locust bean gum	2.5g
Trehalose (1)	5g
PONTHER raspberry puree (1)	225g
PONTHER blackcurrant puree	25g
Gelatin mass 1/5	38g
PONTHER raspberry puree (2)	165g
PONTHER lime puree	10g
Trehalose (2)	65g
Sugar	65g
Albumin	17g
Xanthan	0.6g

Mix the locust bean gum with trehalose (1). Dissolve the dextrose locust bean gum in the PONTHER raspberry puree (1) using a hand blender. Heat the mixture to 60°C and add the gelatin. Cool this mixture to around 40°C. Mix all the meringue ingredients and work with the hand blender. Heat to 60°C and beat at high speed. Stop beating at around 20/22°C. Mix with the first base gently and envelopingly. Place in a piping bag.

BLACKCURRANT PEARLS

Water (1)	2000g
Large-sized tapioca pearls	100g
Water (2)	100g
Sugar	25g
Trehalose	25g
PONTHER blackcurrant puree	150g

Bring the water (1) to a boil and add the tapioca pearls. Cook over low heat for 60/80 minutes until completely transparent. Drain and immerse in an inverted water bath for 10 minutes. Drain again. Meanwhile, make a syrup with the water (2) and sugars. Let the syrup cool and add the PONTHER black currant puree. Strain the result through a fine mesh. Mix the black currant syrup with the cooked pearls and let mature for a minimum of 4 hours in the fridge. Strain again and reserve in a container.

ASSEMBLY

Fresh blueberries	
Fresh raspberries	
Purple shiso sprouts	

In 8 cm diameter rings, cut acetate strips 3 cm high to fit the ring precisely. Place the sponge strips on the acetate and insert them into the ring. Place the raspberry crumble at the base, dose a little raspberry mousse on top of the crumble, and insert the inside of jam and whipped cream. Cover the assembly with more mousse and freeze. Fill the top of the assembly with the black currant pearls. Spray with a thin layer of gelatin and decorate.