



Noix de Coco / Coconut

Griotte / Morello Cherry



Bouchées griotte et noix de coco

Coconut and Morello cherry bites

Gennaro Vitto
Créateur culinaire, Londres
Food Creator, London



Bouchées griotte et noix de coco

Coconut and Morello cherry bites

ESPUMA NOIX DE COCO ET CARDAMOME

Purée de noix de coco PONTIER	1000g
Gélatine	10g
Graines de cardamome	10g

Dans un robot Thermomix, mélanger la purée de noix de coco PONTIER et les graines de cardamome à 60°C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée, filtrer dans un chinois et laisser prendre dans une cellule de refroidissement.

CŒUR GRIOTTE

Purée de griotte PONTIER	200g
Gomme xanthane	6g

Mélanger les 2 ingrédients au fouet et réserver dans une bouteille en plastique.

DRESSAGE

Dans une petite louche, verser l'espuma noix de coco et cardamome, ajouter au centre une grosse pointe de griotte et plonger le tout dans de l'azote liquide.

COCONUT AND CARDAMOM SPUMA

PONTIER coconut puree	1000g
Gelatine	10g
Cardamom seeds	10g

Mix the PONTIER coconut puree and cardamom seeds at 60°C in a Thermomixer. Then add the previously hydrated gelatine, filter through a chinois sieve and cool in a blast chiller.

MORELLO CHERRY HEART

PONTIER Morello cherry puree	200g
Xanthan gum	6g

Whisk both ingredients and place in a plastic bottle.

ASSEMBLY

Pour the coconut and cardamom spuma into a small ladle, add a large dot of heart of Morello cherry in the middle and immerse everything in liquid nitrogen.

