



Mangue / Mango

Fruit de la Passion / Passion Fruit



Croustillant glacé aux fruits exotiques

Frozen exotic fruit crispy delight

Croustillant glacé aux fruits exotiques

Frozen exotic fruit crispy delight

COMPOTÉE ANANAS

Purée d'ananas PONTHER	300g	Purée de citron jaune PONTHER	10g
Pectine NH	8g	Gingembre confit	20g
Sucre	50g	Zeste de citron vert	1
Sucre inverti	20g	Gousse de vanille	½

Chauffer la purée d'ananas PONTHER à 45°C avec la purée de citron jaune PONTHER et le sucre inverti. Bien mélanger le sucre et la pectine et les ajouter au mélange puis incorporer le gingembre confit, le zeste de citron vert et la vanille. Faire bouillir.

EMULSION NOIX DE COCO

Purée de noix de coco PONTHER	250g
Crème liquide	225g
Blanc d'œuf	50g

Mélanger tous les ingrédients et placer le mélange dans un siphon avec une cartouche de gaz.

CROUSTILLANT NOIX DE COCO

PARTIE 1

Farine	900g
Amandes en poudre	420g
Sucre	420g
Levure chimique	24g
Beurre	780g
Sel	24g
Jaunes d'œufs	240g

Mélanger les ingrédients et cuire la préparation au four à 150°C, en remuant de temps en temps. Après la cuisson et une fois la pâte refroidie, briser en petits morceaux.

PARTIE 2

Chocolat blanc	2440g
Praliné noisette	144g
Riz soufflé	360g
Cornflakes	360g
Noix de coco cristallisée	3000g

Faire fondre le chocolat blanc puis mélanger les brisures de pâte de la Partie 1 aux ingrédients de la Partie 2. Réserver en sac sous vide.

PARFAIT VANILLE DE TAHITI

Eau	180g	Gousses de vanille de Tahiti	6
Sucre	690g	Gélatine	30g
Jaunes d'œufs	510g	Crème fouettée	2400g

Faire un sirop monté à 121°C avec l'eau et le sucre et le verser sur les jaunes d'œufs. Laisser monter puis ajouter la vanille. Incorporer la gélatine très chaude. Mélanger avec la crème fouettée.

SORBET EXOTIQUE

Purée de mangue PONTHER	400g	Eau	440g
Purée de banane PONTHER	400g	Stabilisateur	4g
Purée de fruit de la passion PONTHER	200g	Glucose	120g
Sucre	215g		

Faire chauffer l'eau à 45°C, incorporer les 3 poudres et porter à ébullition. Verser sur les 3 purées de fruit PONTHER. Mixer et maturer puis turbiner le sorbet.

CROUSTILLANT

Praliné noisette	900g	Beurre de cacao	180g
Pâte de noisette	900g	Cornflakes	900g
Chocolat au lait et caramel	450g		

Mélanger tous les ingrédients.

CARAMEL EXOTIQUE

Sucre	1700g	Purée de fruit de la passion PONTHER	1000g
Glucose atomisé	450g	Purée de mangue PONTHER	1000g
Crème	600g	Beurre sec	900g
Sirop de glucose	400g		

Mélanger le sucre avec le glucose atomisé, la crème et le sirop de glucose. Ajouter ensuite les 2 purées de fruit PONTHER tièdes au mélange et monter le tout à 106°C. Une fois le mélange refroidi à 50°C, ajouter le beurre sec et mixer.

DRESSAGE

Mouler des fines coques de chocolat blanc coloré en jaune. Déposer de la compotée d'ananas au fond d'une première coque et la recouvrir de purée de mangue et fruit de la passion PONTHER (70% mangue / 30% fruit de la passion). Recouvrir d'émulsion à la noix de coco à l'aide du siphon et parsemer de miettes de croustillant à la noix de coco. Dans un flexipan en demi-sphère, couler le parfait à la vanille de Tahiti, insérer le cœur de sorbet aux fruits exotiques et déposer le croustillant par-dessus. Démouler et déposer sur le dessert. Recouvrir le petit dôme de caramel exotique. Refermer à l'aide d'une seconde coque en chocolat préalablement percée sur le dessus de façon à laisser apparaître la garniture intérieure.

PINEAPPLE COMPOTE

PONTHER pineapple puree	300g	PONTHER lemon puree	10g
Pectin NH	8g	Crystallised ginger	20g
Sugar	50g	Zest of lime	1
Invert sugar	20g	Vanilla pod	½

Heat up the PONTHER pineapple puree to 45°C with the PONTHER lemon puree and invert sugar. Thoroughly mix together the sugar and pectin and add them to the mixture, then stir in the crystallised ginger, lime zest and vanilla. Bring to the boil.

COCONUT MILK

PONTHER coconut purée	250g
Single cream	225g
Egg white	50g

Mix all the ingredients and put the mix into a siphon with a gas cartridge.

COCONUT CRISP

PART 1

Flour	900g
Almond powder	420g
Sugar	420g
Baking powder	24g
Butter	780g
Salt	24g
Egg yolk	240g

Mix the ingredients and cook the mixture in the oven at 150°C, stirring from time to time. After it is cooked, and once the mixture has cooled down, break into little pieces.

PART 2

White chocolate	2440g
Hazelnut praline	144g
Puffed rice	360g
Cornflakes	360g
Crystallised coconut	3000g

Melt the white chocolate then mix the pieces from Part 1 with the ingredients from Part 2. Keep in a vacuum bag.

TAHITI VANILLA PARFAIT

Water	180g	Tahiti vanilla pods	6
Sugar	690g	Gélatine	30g
Egg yolk	510g	Whipped cream	2400g

Make a syrup reaching 121°C with the water and sugar, and pour it over the egg yolk. Allow to stiffen, then add the vanilla. Add the very hot gelatine. Mix with the whipped cream.

EXOTIC SORBET

PONTHER mango purée	400g	Water	440g
PONTHER banana purée	400g	Stabiliser	4g
PONTHER passion fruit purée	200g	Glucose	120g
Sugar	215g		

Heat the water to 45°C, add the 3 powders and bring to the boil. Pour over the 3 PONTHER fruit purées. Mix and leave to rest, then process the sorbet.

CRISP

Hazelnut praline	900g	Cocoa butter	180g
Hazelnut pastry	900g	Cornflakes	900g
Milk chocolate and caramel	450g		

Mix all the ingredients.

EXOTIC CARAMEL

Sugar	1700g	PONTHER passion fruit purée	1000g
Glucose atomized	450g	PONTHER mango purée	1000g
Cream	600g	Dry butter	900g
Glucose	400g		

Mix the sugar with the fragmented glucose, the cream and the glucose. Then add the 2 lukewarm PONTHER fruit purées to the mix and bring it all up to 106°C. Once the mix has cooled to 50°C, add the butter and stir.

ASSEMBLY

Mould the thin shells of white chocolate, coloured yellow. Put the pineapple compote into the bottom of a first shell and cover it with PONTHER mango and passion fruit purée (70% mango / 30% passion fruit). Cover with coconut milk using the siphon and sprinkle with coconut crisp flakes. In a half-sphere Flexipan, pour the Tahiti vanilla parfait, insert the exotic fruit sorbet ball and place the crisp on top. Turn out and place on the dessert. Cover the small dome with exotic fruit caramel. Close using a second chocolate shell, previously broken through the top, in order to display the garnish inside.

