



*Entremets à la Reine Claude,
noisette et thé Matcha*
Greengage, hazelnut and Matcha tea dessert

Antony Terrone
Chef Pâtissier Exécutif
Head Pastry Chef



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Entremets à la Reine Claude, noisette et thé Matcha

Greengage, hazelnut and Matcha tea dessert

REINES CLAUDES RÔTIÉS

Reines Claudes (par portion)	2
Purée de Reine Claude PONTHER	QS
Cassonade	QS

Couper les Reines Claudes en deux puis les disposer dans un bac de cuisson. Ajouter la cassonade et la purée de Reine Claude PONTHER. Couvrir et cuire au four.

MIRLITON NOISETTE

Amandes en poudre	110g	Jaunes d'œufs	60g
Noisettes en poudre	110g	Œufs	4
Sucre semoule	260g	Crème fraîche	110g
Poudre à crème	20g		

Mélanger tous les ingrédients et abaisser la pâte sur 1cm d'épaisseur. Cuire à 160°C.

CROUSTILLANT NOISETTE

Beurre	200g	Amandes en poudre	100g
Farine T55	180g	Noisettes en poudre	100g
Cassonade	200g	Fleur de sel	3g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Etaler finement au laminoir. Cuire au four ventilé à 140°C.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE PRUNE

Lait entier	80g	Mascarpone	170g
Sucre semoule	80g	Crème UHT	730g
Gousses de vanille	7	Alcool prune thé vert	5g
Masse de gélatine	60g		

Chauffer le lait entier, le sucre semoule et la vanille. Chinoiser, ajouter la masse de gélatine et verser sur le mascarpone. Ajouter la crème UHT froide, mixer.

SORBET REINE CLAUDE THÉ MATCHA

Sucre semoule	100g	Purée de Reine Claude PONTHER	625g
Glucose atomisé	30g	Zeste de citron vert	½
Eau	160g	Poudre de thé Matcha	46g
Stabilisateur	3,5g		

Bouillir le sirop réalisé avec le sucre semoule, le glucose atomisé, l'eau et le stabilisateur. Verser sur la purée de Reine Claude PONTHER, le zeste de citron vert et la poudre de thé Matcha, mixer.

DRESSAGE

Purée de Reine Claude PONTHER	QS
Pâte de noisette	QS
Noisettes torrifiées	QS
Reine Claude fraîche	QS
Noisettes rapées	QS

Détailler un anneau de croustillant à la noisette et de Mirliton à la noisette. Poser l'anneau de Mirliton à la noisette dans l'assiette et le croustillant à la noisette par-dessus. Déposer les Reines Claudes rôties avec de la purée de Reine Claude PONTHER au milieu. Ajouter la crème légère à la vanille et à la prune par-dessus. Agrémenter avec des morceaux de noisettes torrifiées et de la noisette rapée. Poser trois petites quenelles de sorbet à la Reine Claude thé Matcha sur le croustillant noisette. Ajouter des petits quartiers de Reine Claude fraîche.

ROASTED GREENGAGES

Greengages (par portion)	2
PONTHER Greengage puree	SQ
Brown cane sugar	SQ

Cut the greengages in half and lay them in a cooking tray. Add the sugar and the PONTHER greengage puree. Cover and cook in the oven.

HAZELNUT MIRLITON BISCUIT

Ground almonds	110g	Egg yolks	60g
Ground hazelnuts	110g	Eggs	4
Caster sugar	260g	Crème fraîche	110g
Cream powder	20g		

Mix all the ingredients together and roll the dough out to 1cm thickness. Bake at 160°C.

HAZELNUT CRUNCH

Butter	200g	Ground almonds	100g
T55 flour	180g	Ground hazelnuts	100g
Brown cane sugar	200g	Salt	3g

Mix all the ingredients with the beater. Roll the dough out thinly. Cook in a fan oven at 140°C.

LIGHT VANILLA PLUM CREAM

Whole milk	80g	Mascarpone	170g
Caster sugar	80g	UHT cream	730g
Vanilla pods	7	Plum and green tea alcohol	5g
Gelatine powder	60g		

Heat the whole milk, caster sugar and vanilla. Strain then add the gelatine powder and pour over the mascarpone. Add the cold UHT cream, process.

GREENGAGE AND MATCHA TEA SORBET

Caster sugar	100g	PONTHER Greengage puree	625g
Glucose powder	30g	Zest of lime	½
Water	160g	Matcha tea powder	46g
Stabiliser	3,5g		

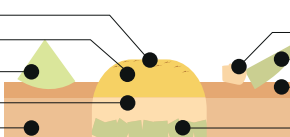
Boil the syrup made with the caster sugar, atomized glucose, water and stabiliser. Pour this syrup over the PONTHER Greengage puree lime zest and Matcha tea powder. Process.

ASSEMBLY

PONTHER Greengage puree	SQ
Hazelnut paste	SQ
Toasted hazelnuts	SQ
Fresh Greengage	SQ
Grated hazelnut	SQ

Cut out a ring of hazelnut crunch and a ring of hazelnut biscuit. Place the ring of hazelnut biscuit on the plate with the hazelnut crunch on top of it. Place the greengages roasted with PONTHER Greengage puree in the middle. Add the light vanilla and plum cream on top. Decorate with pieces of toasted hazelnuts and grated hazelnut. Place three small sausage shapes of Greengage and Matcha tea sorbet on the hazelnut crunch. Add small pieces of fresh greengage.

Noisettes rapées / Grated hazelnut
Crème légère vanille prune / Light vanilla plum cream
Sorbet Reine Claude thé matcha / Greengage and matcha tea sorbet
Purée de Reine Claude / Greengage puree
Mirliton noisette / Hazelnut Mirliton biscuit



Noisette torrifiée / Toasted hazelnut
Reine Claude fraîche / Fresh greengage
Croustillant noisette / Hazelnut crunch
Reine Claude rôtie / Greengage roasted

