



Reine Claude / Greengage



Sorbet Reine Claude, armagnac, gingembre et litchi

Greengage sorbet, armagnac, ginger and lychee

Rafa Delgado

*Chef pâtissier du restaurant Nando Jubany
Pastry Chef at Nando Jubany restaurant*



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Sorbet Reine Claude, armagnac, gingembre et litchi

Greengage sorbet, armagnac, ginger and lychee

MERINGUE ROMARIN

Blancs d'œufs	100g	Sucre glace	35g
Sucre	100g	Romarin en poudre lyophilisée	5g
Dextrose	65g		

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Incorporer ensuite le sucre glace et le dextrose. Étirer entre 2 plaques et déshydrater. Casser la meringue en morceaux irréguliers d'une taille de 2cm environ. Parsemer le romarin sous forme lyophilisée sur la meringue.

CONFITURE DE REINE CLAUDE

Purée de Reine Claude PONTHER	345g	Agar-agar	1,8g
Sirop TPT (sucre + eau)	160g	Gélatine	3g
Liqueur de jasmin	10g		

Chauffer une partie de la purée de Reine Claude PONTHER avec l'agar-agar et le sirop jusqu'à ébullition. Faire bouillir 1 minute. Lorsque la température baisse, ajouter la gélatine et la liqueur de jasmin.

ALBEDO DE CITRON JAUNE

Albedo de citron jaune	200g	Sucre	100g
Purée de citron vert PONTHER	100g	Beurre	20g

Blanchir trois fois l'albedo de citron jaune tout en le refroidissant chaque fois dans de l'eau glacée. Blanchir une quatrième fois et le laisser cuire jusqu'à blanchissement. Egoutter la préparation et mélanger avec la purée de citron vert PONTHER, le sucre et le beurre. Après 8 heures de repos, mixer à haute vitesse. Tamiser et réserver au froid.

OBULATO VANILLE

Sucre	150g	Huile de tournesol	QS
Eau	100g	Obulato	2 feuilles
Vanille	1 gousse		

Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau et les grains de vanille. Laisser reposer au réfrigérateur. Graisser une feuille de silicone, déposer une couche d'obulato et une couche de sirop. Répéter l'opération à nouveau en ajoutant une autre feuille d'obulato. Cuire au four à 140°C pendant environ 10 minutes.

BISCUIT GINGEMBRE

Beurre pommade	230g	Bicarbonate	6g
Chocolat blanc	150g	Sel	3g
Sucre roux	200g	Gingembre cristallisé	30g
Sucre	75g	Gingembre en poudre	10g
Farine	270g		

Placer tous les ingrédients à l'exception du chocolat blanc dans un robot de cuisine. Mélanger à vitesse moyenne. Incorporer ensuite le chocolat blanc fondu. Mélanger et laisser reposer quelques minutes. Abaisser entre 2 feuilles de papier guitare à 2mm d'épaisseur et laisser prendre au froid. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce des carrés de 2,5 cm. Préchauffer le four à 165 °C et cuire dans un moule en silicone circulaire pour maintenir la forme pendant 20 minutes environ.

SORBET REINE CLAUDE

Eau	150g	Purée de Reine Claude PONTHER	362g
Sucre	125g	Purée de citron jaune PONTHER	40g
Glucose liquide	93g	Calvados	10g
Purée de litchi PONTHER	68g	Vinaigre blanc Chardonnay	10g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Refroidir le sirop et incorporer les ingrédients restants. Verser le mélange dans un bol à Pacojet. Congeler.

GRANITE ARMAGNAC

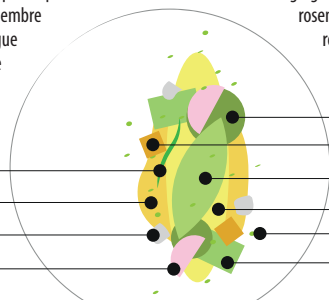
Eau	300g	Sucre	50g
Armagnac	100g	Gélatine	2g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Laisser refroidir à 40°C et ajouter l'Armagnac. Placer au congélateur.

DRESSAGE

Tracer une ligne sur un plat avec l'albedo de citron jaune et l'étirer en utilisant une spatule. Placer deux rectangles de confiture de Reine Claude de 4x4x0,5cm. Déposer un litchi frais coupé en quart et quelques tranches de prune. Disposer harmonieusement le biscuit au gingembre entre le litchi et les prunes puis la feuille d'obulato à la vanille. Poser la meringue au romarin en morceaux sur l'assemblage et saupoudrer de manière linéaire le romarin lyophilisé. Déposer une quenelle de sorbet Reine Claude et le granité armagnac. Décorer de quelques feuilles de cresson de réglisse, de pousses de romarin et de coriandre.

Feuille obulato vanille / Vanilla obulato sheet
Granité Armagnac / Armagnac granite
Meringue romarin / Rosemary meringue
Litchi frais / Fresh lychee



Reine Claude / Greengage
Biscuit gingembre / Ginger biscuit
Sorbet Reine Claude / Greengage sorbet
Albedo citron jaune / Lemon albedo
Romarin / Rosemary
Confiture Reine Claude / Greengage jam

ROSEMARY MERINGUE

Egg whites	100g	Icing sugar	35g
Sugar	100g	Freeze-dried powdered rosemary	5g
Dextrose	65g		

Whisk the egg whites into soft peaks with the sugar. Then incorporate the icing sugar and dextrose. Roll out between two sheets and dehydrate. Break the meringue into uneven pieces of about 2cm. Sprinkle the freeze-dried rosemary on the meringue.

GREENGAGE JAM

PONTHER greengage purée	345g	Agar-agar	1,8g
TPT syrup (sugar + water)	160g	Gélatine	3g
Jasmine liqueur	10g		

Heat one part of the PONTHER Greengage purée with the agar-agar and the syrup until it comes to the boil. Boil for 1 minute. When the temperature drops, add the gelatine and the jasmine liqueur.

LEMON ALBEDO

Lemon albedo	200g	Sugar	100g
PONTHER lime purée	100g	Butter	20g

Blanch the lemon albedo three times while cooling it each time in the iced water. Blanch a fourth time and leave to cook until whitened. Drain the mixture and mix with the PONTHER lime purée, sugar and butter. After standing for 8 hours, mix at high speed. Sieve and refrigerate.

VANILLA OBULATO

Sugar	150g	Sunflower oil	SQ
Water	100g	Obulato	2 sheets
Vanilla	1 pod		

Make a syrup with the sugar, water and vanilla seeds. Leave to rest in the fridge. Grease a silicone sheet and place a layer of obulato and a layer of syrup over it. Repeat the operation again, adding another obulato sheet. Cook in the oven at 140°C for about 10 minutes.

GINGER BISCUIT

Softened butter	230g	Bicarbonate of soda	6g
White chocolate	150g	Salt	3g
Brown sugar	200g	Crystallised ginger	30g
Sugar	75g	Ginger powder	10g
Flour	270g		

Place all the ingredients except the white chocolate into a food processor. Mix on a medium speed. Then incorporate the melted white chocolate. Mix and leave to rest for a few minutes. Roll out to 2mm thick between two sheets of acetate paper and leave to cool. Use a cookie-cutter to cut into 2.5cm squares. Pre-heat the oven to 165 °C and cook in a round silicone mould to maintain the shape for about 20 minutes.

GREENGAGE SORBET

Water	150g	PONTHER greengage purée	362g
Sugar	125g	PONTHER lemon purée	40g
Liquid glucose	93g	Calvados	10g
PONTHER lychee purée	68g	White Chardonnay vinegar	10g

Make a syrup with water and sugar. Cool the syrup and incorporate the remaining ingredients. Pour the mixture into a Pacojet bowl. Freeze.

ARMAGNAC GRANITE

Water	300g	Sugar	50g
Armagnac	100g	Gélatine	2g

Make a syrup with water and sugar. Add the previously hydrated gelatine. Leave to cool to 40°C and add the Armagnac. Place in the freezer.

ASSEMBLY

Draw a line on a dish with the lemon albedo and spread using a spatula. Place two rectangles 4x4x0.5cm of Greengage jam. Place a fresh lychee cut into quarters and a few slices of plum. Arrange the ginger biscuit between the lychee and plums then the vanilla obulato sheet. Place the rosemary meringue in pieces over the assembly and sprinkle over the freeze-dried rosemary in a line. Place a quenelle of greengage sorbet and armagnac granite. Garnish with some liquorice cress leaves, rosemary shoots and coriander.



Reine Claude (Label Rouge)
Greengage

Origine
France (Quercy)
Gamme Signature