



Abricot / Apricot

Poire / Pear



Croustillants à la poire Williams et à l'abricot Bergeron

Williams pear and Bergeron apricot crunch

Gennaro Vitto
Créateur culinaire, Londres
Food Creator, London



Croustillants à la poire Williams et à l'abricot Bergeron

Williams pear and Bergeron apricot crunch

MERINGUE ABRICOT

| | |
|-------------------------|------|
| Purée d'abricot PONTIER | 450g |
| Sucre semoule | 200g |
| Blancs d'œufs | 15g |
| Acide citrique | 2g |

Mélanger tous les ingrédients dans un robot Kitchen Aid jusqu'à ce que le mélange soit ferme. À l'aide d'une poche à douille, déposer des pointes de meringue de grosseur moyenne sur un Silpat et faire cuire au four à 70°C pendant 4 heures jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

TUILE CROUSTILLANTE ABRICOT

| | |
|------------------------------|------|
| Purée d'abricot PONTIER | 350g |
| Sucre semoule | 50g |
| Super neutrose | 18g |
| Farine de pistache de Bronte | 30g |

Mélanger la purée d'abricot PONTIER, le sucre semoule et le super neutrose au fouet jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Sur un Silpat, étaler des rectangles de 2,5cm de largeur sur 10cm de longueur. Saupoudrer de farine de pistache et faire cuire au four à 100°C pendant 1 heure. Pour leur donner forme, enrouler les tuiles sur un anneau.

MOUSSE POIRE

| | |
|------------------------|------|
| Purée de poire PONTIER | 600g |
| Gélatine | 25g |
| Meringue italienne | 300g |
| Crème (35% mg) | 200g |
| Acide citrique | 2g |

Faire la meringue italienne. Batta la crème jusqu'à obtenir une crème semi-épaisse. Chauffer la purée de poire PONTIER dans une casserole à 40°C. Faire ramollir la gélatine préalablement hydratée dans l'eau froide et l'acide citrique avec un peu de purée de poire chaude. Ajouter le reste de purée de poire, bien mélanger et la verser lentement sur la meringue. Ajouter cette compote à la crème semi-épaisse et mélanger délicatement.

DRESSAGE

Verser la mousse de poire dans un moule rond et laisser prendre au réfrigérateur. Lorsqu'elle a pris, mettre la mousse dans la tuile croustillante à l'abricot et déposer la meringue à l'abricot dessus.

APRICOT MERINGUE

| | |
|-----------------------|------|
| PONTIER apricot puree | 450g |
| Caster sugar | 200g |
| Albumine | 15g |
| Citric acid | 2g |

Mix all the ingredients to a firm consistency in a Kitchen Aid mixer. Using a piping bag make medium-sized dots on a Silpat baking mat and cook in a 70°C oven for 4 hours until dry.

CRUNCHY ABRICOT TUILE

| | |
|------------------------|------|
| PONTIER apricot puree | 350g |
| Caster sugar | 50g |
| Super neutrose | 18g |
| Bronte pistachio flour | 30g |

Whisk the PONTIER apricot puree, caster sugar and super neutrose until smooth. Spread out rectangles 2.5cm wide and 10cm long on a Silpat baking mat. Dust with pistachio flour and cook in a 100°C oven for 1 hour. Finally, roll around a ring to give them the right shape.

PEAR MOUSSE

| | |
|--------------------|------|
| PONTIER pear puree | 600g |
| Gelatine | 25g |
| Italian meringue | 300g |
| Cream (35% fat) | 200g |
| Citric acid | 2g |

Make the Italian meringue. Semi whip the cream. Heat the PONTIER pear puree to 40°C in a saucepan. Dissolve the previously hydrated gelatine in cold water and citric acid with a bit of warm puree. Then add the rest of the puree, mix well and pour the puree slowly into the meringue mixture. Now gently mix this compote with the semi whipped cream.

ASSEMBLY

Pour the pear mousse into a cylindrical mould and leave to set in the fridge. When set, put the mousse into the crunchy apricot tuile and place the apricot meringue on top.

