



Cassis / Blackcurrant

Poire / Pear



Mont Blanc à la poire Williams et au cassis

Williams pear and blackcurrant Mont Blanc

Mont Blanc à la poire Williams et au cassis

Williams pear and blackcurrant Mont Blanc

MOUSSE AU CASSIS

Purée de cassis PONTIER	217g
Purée de framboise PONTIER	150g
Purée de fraise PONTIER	58g
Sucre	87g
Glucose	35g
Eau	26g
Blancs d'œufs	61g
Gélatine	22g
Crème fouettée	262g

Chauffer les purées de fruit PONTIER et ajouter la gélatine. Préparer une meringue à l'italienne avec les blancs d'œufs, le sucre, le glucose et l'eau. Laisser refroidir et ajouter la crème fouettée. Incorporer délicatement les purées de fruit au mélange.

GELÉE DE POIRE

Purée de poire PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée de poire PONTIER et verser sur la gélatine ramollie.

GELÉE D'ABRICOT

Purée d'abricot PONTIER	1000g
Gélatine	14g

Chauffer la purée d'abricot PONTIER et verser sur la gélatine ramollie.

SABLÉ BRETON

Farine	480g
Levure chimique	22g
Sucre	320g
Beurre demi-sel	400g
Jaunes d'œufs	144g
Sel	5g

Préparer un beurre pommade et ajouter les jaunes d'œufs. Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Mélanger puis abaisser et cuire en cercles.

MERINGUE

Blancs d'œufs	500g
Sucre (part 1)	55g
Sucre glace (part 1)	375g
Sucre (part 2)	225g
Sucre glace (part 2)	150g

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre. Monter, ajouter le sucre glace. À la maryse, ajouter les 225g de sucre et les 150g de sucre glace. Pocher des boules sur un flexipan demi-sphère à l'envers. Cuire à 90°C pendant 2 heures.

DRESSAGE

Dans un flexipan demi-sphère de 3cm de diamètre, couler la gelée de poire. Dans un flexipan demi-sphère de 5cm de diamètre, couler la mousse de cassis, insérer le dôme de gelée de poire et ajouter un disque de gelée d'abricot sur le dessus. Lisser et laisser refroidir avant de démouler. Pulvériser le dôme avec un mélange chocolat blanc et beurre de cacao. Coller les petits morceaux de meringues tout autour du dôme et quelques cassis frais pour décorer.

BLACKCURRANT MOUSSE

PONTIER blackcurrant purée	217g
PONTIER raspberry purée	150g
PONTIER strawberry purée	58g
Sugar	87g
Glucose	35g
Water	26g
Egg whites	61g
Gelatine	22g
Whipped cream	262g

Heat the PONTIER fruit purées, add the gelatine. Make an Italian meringue with the egg whites, the sugar, the glucose and the water. Leave to cool and add the whipped cream. Softly blend the PONTIER fruit purées mix with the rest.

PEAR JELLY

PONTIER pear purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER pear purée and pour over the softened gelatine.

APRICOT JELLY

PONTIER apricot purée	1000g
Gelatine	14g

Heat the PONTIER apricot purée and pour over the softened gelatine.

BRETON SHORTBREAD

Flour	480g
Baking powder	22g
Sugar	320g
Semi-salted butter	400g
Egg yolks	144g
Salt	5g

Soften the butter and add the egg yolks. Add flour, baking powder, sugar and salt. Mix then roll out and cut into circles.

MERINGUE

Egg whites	500g
Caster sugar (part 1)	55g
Icing sugar (part 1)	375g
Caster sugar (part 2)	225g
Icing sugar (part 2)	150g

Beat together the sugar and egg whites. When firm, add the icing sugar. Fold in the 225g sugar and 150g icing sugar with a spatula. Pipe out balls on an upside-down flexipan half-sphere. Bake for 2 hours at 90°C.

ASSEMBLY

Fill the pear jelly in a 3cm flexipan half-sphere. Fill the blackcurrant mousse in a 5cm flexipan half-sphere, insert the pear jelly dome and cover with an apricot jelly disk. Smooth the top, leave to cool and then unmold. Spray the dome with a white chocolate and cocoa butter mix and set it down on the Breton shortbread. Add the meringue pieces and some fresh blackcurrants all around the dome.

