



*Gâteau roulé au Melon du Quercy, nougat
Quercy Melon nougat roll*

Mathieu Mandard

*Champion de France des desserts 2004
France Dessert Champion 2004*

*Co-fondateur de 'Les Artizans'
Co-founder of 'Les Artizans'*



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Gâteau roulé au Melon du Quercy, nougat

Melon nougat roll

BISCUIT JAPONAIS

Farine	50g
Miel d'acacia	20g
Beurre	38g
Lait (1)	32g
Jaunes d'œufs	42g
Œufs	65g
Lait (2)	75g
Blancs d'œufs	96g
Sucre semoule	46g
Amandes caramélisées	QS

Dans la cuve du mixeur : mettre les blancs d'œufs et le sucre semoule. Placer au congélateur. Réaliser une pâte à choux avec le beurre, le lait (1), le miel d'acacia. À ébullition, introduire la farine. Dessécher l'appareil et sortir du feu. Ajouter le lait (2), les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre semoule. Parsemer sur le biscuit étalé des amandes caramélisées. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes.

COMPOTÉE MELON

Purée de Melon du Quercy PONTIER (1)	250g
Pectine NH	12g
Sucre semoule	40g
Glucose	65g
Acide citrique	3g
Purée de Melon du Quercy PONTIER (2)	20g

Dans une casserole, chauffer la purée de melon PONTIER (1) à 30°C. Ajouter le sucre semoule et la pectine NH. Porter l'ensemble à ébullition. Retirer du feu et ajouter le glucose et l'acide citrique. Mixer et réserver au réfrigérateur. Après une nuit, détendre l'appareil avec la purée de melon PONTIER (2) en mixant l'ensemble.

PARFAIT NOUGAT

Miel	60g
Glucose	10g
Blancs d'œufs	50g
Crème fouettée	200g
Pâte de nougat	80g
Amandes effilées	20g
Pistaches	20g
Noisettes hachées grillées	20g
Chutes de nougatine	50g

Dans une casserole, cuire le miel et le glucose à 118°C. Verser sur les blancs d'œufs mousses puis monter au fouet au batteur jusqu'au complet refroidissement pour obtenir une meringue italienne. Mélanger la pâte de nougat dans la crème fouettée et y incorporer la meringue italienne au miel. Ajouter les fruits secs hachés et la nougatine pilée. Faire des petites quenelles à la cuillère à café et les réserver au congélateur.

DRESSAGE

Guimauve à la framboise	QS
-------------------------	----

Étaler la compotée de melon sur la feuille de biscuit japonais puis rouler l'ensemble et réserver au congélateur. Détailler des portions de 4cm de large dans le boudin. Centrer une quenelle de parfait nougat sur le dessus. Disposer quelques morceaux de guimauve à la framboise en décor.

JAPANESE CAKE

Flour	50g
Acacia honey	20g
Butter	38g
Milk (1)	32g
Egg yolks	42g
Whole eggs	65g
Milk (2)	75g
Egg whites	96g
Caster sugar	46g
Caramelised almonds	50g

Place the eggs whites and caster sugar in the mixing bowl. Put in the freezer. Make choux pastry with the butter, milk (1) and acacia honey. When the mixture boils add the flour. Allow to dry out and remove from the heat. Add the milk (2), egg yolks and whole eggs. Incorporate the eggs whites beaten with the caster sugar. Sprinkle caramelised almonds over the rolled out cake. Bake for 10 minutes in a fan oven at 180°C.

MELON COMPOTE

PONTIER Quercy Melon Puree (1)	250g
Pectin NH	12g
Caster sugar	40g
Glucose	65g
Citric acid	3g
PONTIER Quercy Melon Puree (2)	20g

Heat the PONTIER melon puree (1) in a pan to 30°C. Add the caster sugar and the pectin NH. Bring to the boil. Remove from the heat and add the glucose and the citric acid. Process and place in the refrigerator overnight. Work the mixture with the PONTIER melon puree (2) and process all together.

NOUGAT PARFAIT

Honey	60g
Glucose	10g
Egg whites	50g
Whipped cream	200g
Nougat paste	80g
Almond flakes	20g
Pistachios	20g
Toasted hazelnuts chopped	20g
Nougatine scraps	50g

Cook the honey and glucose in a pan to 118°C. Pour the mixture over frothy egg whites and then whisk until completely cooled to obtain an Italian meringue. Mix the nougat paste into the whipped cream and incorporate the Italian meringue with honey. Add the chopped nuts and crushed nougatine. Create small sausage shapes using a teaspoon and place in the freezer.

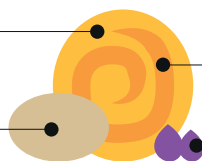
ASSEMBLY

Raspberry marshmallow	QS
-----------------------	----

Spread the melon compote over the Japanese cake and then roll. Place in the freezer. Cut the roll into 4cm wide portions. Centre a nougat parfait sausage on each round. Add a few pieces of raspberry marshmallow to decorate.

Biscuit japonais / Japanese cake

Parfait nougat / Nougat parfait



Compotée melon / Melon compote

Guimauve framboise / Raspberry marshmallow



Melon du Quercy
Melon from Quercy

Origine France (Quercy)
Gamme Signature