



Ananas / Pineapple



Ananas Victoria glacé et frais, sésame
Iced and fresh Victoria pineapple, black sesame

Stéphane Augé
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007
Best Ice Cream Maker France 2007



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Ananas Victoria glacé et frais, sésame noir

Iced and fresh Victoria pineapple, black sesame

SORBET PLEIN FRUIT ANANAS VICTORIA

Extrait sec total souhaité 30%, Fruit souhaité 75%

Purée d'ananas Victoria PONTHER	1000g	Stabilisateur pour sorbet	3g
Glucose atomisé	30g	Eau	110g
Dextrose	50g	Sucre	145g

Tiédifier l'eau à 45°C. Ajouter sous forte agitation les éléments secs mélangés ensemble, mixer. Pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Ajouter la purée d'ananas Victoria PONTHER, mixer. Laisser mûrir 24 heures. Mixer et turbiner. Extraire de la turbine et mouler dans des moules sphère en silicone. Surgeler rapidement à -35°C. Démouler et stocker à -20°C dans une boîte hermétique.

GLACE SESAME NOIR

Pâte de sésame	140g	Poudre de lait (0% de matière grasse)	40g
Lait entier	1000g	Sucre	120g
Crème liquide (35% de matière grasse)	80g	Dextrose	100g
Sucre inversé	60g	Stabilisateur pour sorbet	8g

La veille, réaliser le mix à crème glacée : chauffer les éléments liquides à 45°C. Ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble sous forte agitation et mixer. Ajouter ensuite la pâte de sésame et mixer. Pasteuriser à 85°C et mixer. Refroidir rapidement à +4°C. Réserver et laisser mûrir 24 heures à +4°C. Mixer avant de turbiner. Extraire de la turbine et mouler dans des moules sphère en silicone. Surgeler rapidement à -35°C. Démouler et stocker à -20°C dans une boîte hermétique.

FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre	400g	Farine de gruau	150g
--------	------	-----------------	------

Travailler le beurre et la farine de gruau de façon homogène. Etaler un rectangle d'environ 1cm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur environ 1 heure.

Farine de gruau	350g	Beurre fondu froid	100g
Eau	150g	Sel	15g
Vinaigre blanc	5g		

Réaliser une détrempe avec l'ensemble des ingrédients de la partie 2. Poser la détrempe sur le mélange beurre + farine de la partie 1. Donner un tour simple, un tour double, un tour simple en laissant reposer la pâte au moins une heure entre chaque tour. Stocker au froid la pâte filmée.

Pâte feuilletée	QS	Sucre glace	QS
-----------------	----	-------------	----

Avant utilisation, donner un dernier tour double à la pâte feuilletée (partie 2). Abaisser à 2mm et rouler le feuilletage sur lui-même. Couper en tranches de 5mm d'épaisseur et abaisser finement à l'aide du sucre glace. Détailler des disques de 3cm de diamètre. Cuire entre deux plaques au four ventilé à 200°C jusqu'à caramélisation. Stocker à l'abri de l'humidité.

CONFIT GROSEILLE

Purée de groseille PONTHER	300g	Pectine NH	8g
Sucre inversé	20g	Purée de citron jaune PONTHER	10g
Sucre	50g		

Chauffer à +45°C les purées de fruit PONTHER avec le sucre inversé. Bien mélanger le sucre et la pectine NH, puis les ajouter aux purées de fruit. Faire bouillir.

CONFIT ANANAS VICTORIA

Purée d'ananas Victoria PONTHER	300g	Pectine NH	8g
Sucre inversé	20g	Purée de citron jaune PONTHER	10g
Sucre	50g		

Chauffer à +45°C les purées de fruit PONTHER avec le sucre inversé. Bien mélanger le sucre et la pectine NH, puis les ajouter aux purées de fruit. Faire bouillir.

COULIS GROSEILLE

Purée de groseille PONTHER	250g	Gomme Xanthane	1g
----------------------------	------	----------------	----

Mixer ensemble.

COULIS ANANAS VICTORIA

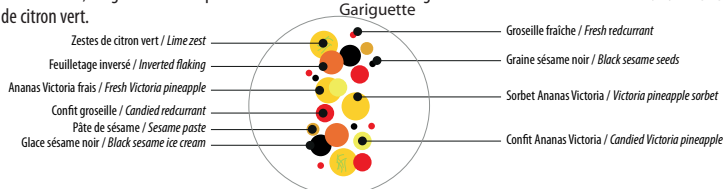
Purée d'ananas Victoria PONTHER	250g	Gomme Xanthane	1g
---------------------------------	------	----------------	----

Mixer ensemble, réserver au frais.

DRESSAGE

Ananas Victoria frais	1	Graines de sésame noir	QS
Citron vert frais	1	Pâte de sésame	QS
Groseilles fraîches	QS		

Eplucher l'ananas et préparer des tranches de 5mm d'épaisseur, détailler des ronds de 3cm à l'aide d'un emporte-pièce. Réaliser des zestes de citron vert à l'aide d'une râpe. Dans une assiette à dessert, déposer 3 boules de sorbet d'ananas Victoria et 2 boules de glace au sésame noir. Rehausser avec des disques de groseille, quelques groseilles fraîches et des ronds d'ananas Victoria frais. Terminer par des points de coulis d'ananas Victoria, de groseille et de pâte de sésame. Décorer avec des graines de sésame noir et des zestes de citron vert.



VICTORIA PINEAPPLE WHOLE FRUIT SORBET

Total dry extract required 30%, Fruit required 75%

PONTHER Victoria pineapple puree	1000g	Stabilising agent for sorbet	3g
Glucose powder	30g	Water	110g
Dextrose	50g	Sugar	145g

Warm the water to 45°C. Shake the dry ingredients well together and add to the water. Stir rapidly. Process. Pasteurize to 85°C, process. Cool quickly to +4°C. Add the PONTHER Victoria pineapple puree, process. Leave to mature for 24 hours. Blend then churn. Remove from the sorbet maker and mould into silicon spheres. Freeze rapidly to -35°C. Remove from the moulds and store at -20°C in a sealed box.

BLACK SESAME ICE CREAM

Sesame paste	140g	Milk powder (0% fat)	40g
Whole milk	1000g	Sugar	120g
Cream (35% fat)	80g	Dextrose	100g
Invert sugar	60g	Stabilising agent for sorbet	8g

The day before make the ice cream mix: heat the liquid ingredients to 45°C. Add all the dry ingredients shaken well together and process. Then add the sesame paste and process. Pasteurize to 85°C, process. Cool quickly to +4°C. Put to one side and leave to mature for 24 hours at +4°C. Blend then churn. Remove from the sorbet maker and mould into silicon spheres. Freeze rapidly to -35°C. Remove from the moulds and store at -20°C in a sealed box.

INVERTED FLAKING

Butter	400g	Groat flour	150g
--------	------	-------------	------

Combine the butter and groat flour to achieve an even dough. Roll out in a rectangle about 1cm thick and place in the refrigerator for about 1 hour.

Groat flour	350g	Cold melted butter	100g
Water	150g	Salt	15g
White vinegar	5g		

Make a mixture of all the ingredients listed for part 2. Place the mixture on the butter + flour mixture from part 1. Turn once, turn twice, turn once, leaving the pastry to rest at least one hour between each turn. Cover the pastry with film and place in the refrigerator.

Flaky pastry	SQ	Icing sugar	SQ
--------------	----	-------------	----

Before using turn the flaky pastry twice one last time part 2). Roll out to 2mm thick and roll the flaky pastry around itself. Cut into slices of 5mm thick and roll out thinly using icing sugar. Cut out rounds 3cm in diameter. Cook between two baking sheets in a fan oven at 200°C until caramelization. Store in a dry place.

CANDIED REDCURRANT

PONTHER redcurrant puree	300g	Pectin NH	8g
Invert sugar	20g	PONTHER lemon puree	10g
Sugar	50g		

Heat the PONTHER fruit purees to +45°C with the inverted sugar. Mix the sugar and the pectin NH well and then add to the fruit purees. Bring to the boil.

CANDIED VICTORIA PINEAPPLE

PONTHER Victoria pineapple puree	300g	Pectin NH	8g
Invert sugar	20g	PONTHER lemon puree	10g
Sugar	50g		

Heat the PONTHER fruit purees to +45°C with the inverted sugar. Mix the sugar and the pectin NH well and then add to the fruit purees. Bring to the boil.

REDCURRANT COULIS

PONTHER redcurrant puree	250g	Xanthan gum	1g
--------------------------	------	-------------	----

Mix together.

VICTORIA PINEAPPLE COULIS

PONTHER Victoria pineapple puree	250g	Xanthan gum	1g
----------------------------------	------	-------------	----

Mix together, refrigerate.

ASSEMBLY

Fresh Victoria pineapple	1	Black sesame seeds	SQ
Fresh lime	1	Sesame paste	SQ
Fresh redcurrants	SQ		

Peel the pineapple and prepare slices 5mm thick. Make rounds of 3cm using a cutter. Grate the lime zest. Place 3 scoops of Victoria pineapple sorbet on a dessert plate with 2 scoops of black sesame ice cream. Lift with rounds of caramelised flaky pastry. Add rounds of candied Victoria pineapple, rounds of candied redcurrant, a few fresh redcurrants and rounds of fresh Victoria pineapple. Complete with points of Victoria pineapple and redcurrant coulis and sesame paste. Decorate with black sesame seeds and lime zest.

