



Guimauve glacée à la cerise noire de Bâle,  
granité à la noix de coco

*Iced Basle black cherry marshmallow, coconut granita*

# Guimauve glacée à la cerise noire de Bâle, granité à la noix de coco

## Iced Basle black cherry marshmallow, coconut granita

### GUIMAUVE À LA CERISE NOIRE

Purée de cerise noire PONTHER	300g
Purée de framboise PONTHER	150g
Blancs secs	30g
Sucre semoule	40g

Monter le tout au batteur, pocher dans des flexipan en demi-sphères (graisser légèrement le flexipan) et cuire 2 minutes en four vapeur à 90°C.

### EMULSION À L'AMANDE

Lait	335g
Chocolat blanc	210g
Gousses vanille	2
Gélatine de bœuf (feuilles)	7,5g
Crème liquide	250g
Pâte d'amande 70%	80g
Sirop d'orgeat	15g
Kirsch	1g

Faire infuser la vanille grattée dans le lait. À ébullition, verser le lait (chinois étamine) sur le chocolat blanc et les feuilles de gélatine préalablement ramollies. Mettre à refroidir puis ajouter la crème liquide. Mixer la pâte d'amande, le sirop d'orgeat et le Kirsch puis ajouter l'appareil. Mettre en siphon.

### COULIS DE CERISE NOIRE

Purée de cerise noire PONTHER	100g
Purée de fraise PONTHER	20g

### GRANITÉ À LA NOIX DE COCO

Couler de la purée de noix de coco PONTHER dans des flexipan plats et surgeler.

### DRESSAGE

Disposer le coulis de cerise noire dans une assiette creuse, placer l'émulsion à l'amande avec un siphon et ajouter quelques amandes fraîches. Déposer dessus le granité à la noix de coco et la guimauve aux cerises. En option : parsemer de brisures de framboises séchées.

#### Variante : Guimauve glacée à la fraise, noix de coco

Guimauve fraise (recette identique à la guimauve cerise. Remplacer la purée de cerise et la purée de framboise par la purée de fraise PONTHER).

Emulsion à l'amande

Purée de fraise PONTHER

Granité à la noix de coco

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse : disposer la purée de fraise, mettre au siphon l'émulsion amande. Déposer dessus le granité à la noix de coco et la guimauve à la fraise. En option : parsemer de brisures de meringues.

### CHERRY MARSHMALLOW

PONTHER cherry purée	300g
PONTHER raspberry purée	150g
Powdered egg whites	30g
Caster sugar	40g

Beat in a mixer, pipe into half-circle flexipans (lightly greased) and bake for 2 minutes in a steam oven at 90°C.

### ALMOND EMULSION

Milk	335g
White chocolate	210g
Vanilla pods	2
Beef gelatine sheet	7.5g
Single cream	250g
70% almond paste	80g
Orgeat syrup	15g
Kirsch	1g

Infuse the milk with the scraped vanilla. When it comes to the boil, pour the milk (through a chinois) over the white chocolate and softened gelatine sheets. Chill then add the single cream. Soften the almond paste, mix with the orgeat syrup and the Kirsch then add the chocolate mixture. Put in a siphon.

### CHERRY COULIS

PONTHER cherry purée	100g
PONTHER strawberry purée	20g

### COCONUT GRANITA

Pour the PONTHER coconut purée into flat flexiplans and freeze.

### ASSEMBLY

Pour some cherry coulis in a deep dessert dish, add the almond emulsion with the siphon and a few fresh almonds. Top with coconut granita and cherry marshmallow. Optional: sprinkle with pieces of dried raspberry.

#### Variation: Iced strawberry marshmallow with coconut granita

Strawberry marshmallow (recipe identical to cherry marshmallow). Replace the cherry and raspberry purées with PONTHER strawberry purée.

Almond emulsion

PONTHER strawberry purée

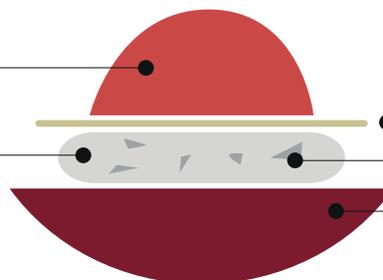
Coconut granita

### ASSEMBLY

Pour some strawberry purée in a deep dessert dish, add the almond emulsion with the siphon. Top with coconut granita and strawberry marshmallow. Optional: sprinkle with pieces of meringue.

Guimauve à la cerise noire / Black cherry marshmallow

Emulsion à l'amande / Almond emulsion



Granité à la noix de coco / Coconut granita

Amandes / Almonds

Coulis de cerise noire / Black cherry coulis



Noix de coco  
Coconut

Origine  
Asie du Sud  
Brix : 30



Cerise Noire de Bâle  
Black Cherry from Basel

Origine  
Allemagne  
Brix : 23