



Entremets yuzu meringué

Yuzu meringue dessert

Etienne LEROY

Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017



PONTHIER
une histoire de fruit

Entremets yuzu meringué

Yuzu meringue dessert

POUR 3 ENTREMETS DE 14CM DE DIAMÈTRE

BISCUIT JOCONDE BASE PÂTE D'AMANDE

| | |
|-------------------|------|
| Œufs entiers | 133g |
| Pâte d'amande 65% | 137g |
| Farine | 27g |
| Beurre | 38g |
| Blancs d'œufs | 80g |
| Sucre semoule | 34g |

Mixer la pâte d'amande 65% avec les œufs entiers. Ajouter le beurre fondu et la farine. Incorporer les blancs montés avec le sucre. Étaler 400g sur une toile de cuisson à 5 mm d'épaisseur. Cuire à 170°C pendant 9 minutes. Détailler des bandes de 2,2 x 44 cm. Chemiser des cercles de 14 cm de diamètre.

BISCUIT MOELLEUX CITRON

POUR 1 CADRE DE 30X40 CM

| | |
|-------------------------------|------|
| Pâte d'amande | 143g |
| Sucre semoule | 33g |
| Jaunes d'œufs | 70g |
| Œufs entiers | 50g |
| Blancs d'œufs | 83g |
| Sucre semoule | 43g |
| Farine | 50g |
| Beurre fondu | 33g |
| Zestes de citron vert PONTHER | 3g |

Dans la cuve du robot coupe, mixer la pâte d'amande avec le sucre semoule et les zestes de citron vert PONTHER. Ajouter progressivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Émulsionner ensuite la masse obtenue au fouet. Délicatement, à la maryse, incorporer la farine puis les blancs serrés avec le sucre semoule puis le beurre fondu chaud. Étaler 500g sur plaque et toile de cuisson dans un cadre de 40x30 cm et cuire à 175°C pendant 12 minutes au four ventilé. Détailler des disques de 12 cm de diamètre. Réserver pour le montage.

SABLÉ CASSONADE

| | |
|-------------|------|
| Beurre | 119g |
| Sucre glace | 35g |
| Farine | 127g |
| Sel | 1g |
| Cassonade | 21g |

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger sans émulsionner tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser prendre au froid. Étaler à 4 mm. Détailler des disques de 12 cm de diamètre. Cuire sur une toile de cuisson à 160°C pendant 20 minutes en four ventilé. Isoler avec une fine couche de beurre de cacao.

COMPOTE DE YUZU

| | |
|---------------------------------|------|
| Purée de poire Williams PONTHER | 344g |
| Broyé de yuzu PONTHER | 142g |
| Purée de yuzu 100% PONTHER | 84g |
| Dextrose INGREDIUM | 23g |
| Pectine NHX INGREDIUM | 4,7g |
| Agar INGREDIUM | 2,5g |

Cuire à ébullition la purée de poire Williams PONTHER, la purée de yuzu 100% PONTHER, le broyé de yuzu PONTHER avec le dextrose, la pectine NH et l'agar agar préalablement mélangé ensemble. Refroidir à 4°C. Lisser à la maryse jusqu'à l'obtention d'une texture compote. Utiliser aussitôt. Pocher 120g dans les cercles chemisés de biscuit Joconde. Déposer par-dessus le disque de biscuit moelleux citron. Mixer légèrement le restant de compote (40g) et étaler sur feuille guitare à 3 mm d'épaisseur. Surgeler et réserver pour la finition.

FOR 3 DESSERTS, 14CM DIAMETER

JOCONDE BISCUITS WITH ALMOND PASTE BASE

| | |
|------------------|------|
| Whole egg | 133g |
| 65% almond paste | 137g |
| Flour | 27g |
| Butter | 38g |
| Egg whites | 80g |
| Caster sugar | 34g |

Mix the 65% almond paste with the whole egg. Add the melted butter and flour. Fold in the stiffly beaten egg whites with the sugar. Spread 400g on a baking sheet to a 5mm thickness. Bake at 170°C for 9 minutes. Cut into 2.2x44cm strips. Line 14cm diameter circles.

SOFT LEMON BISCUIT

FOR 1 X 30X40CM FRAME

| | |
|-------------------|------|
| Almond paste | 143g |
| Caster sugar | 33g |
| Egg yolks | 70g |
| Whole egg | 50g |
| Egg whites | 83g |
| Caster sugar | 43g |
| Flour | 50g |
| Melted butter | 33g |
| PONTHER Lime Zest | 3g |

In a food processor bowl, blend the almond paste with the caster sugar and PONTHER Lime Zest. Gradually add the egg yolks and whole egg. Emulsify the resulting mixture with a whisk. Using a Maryse spatula, gently fold in the flour, then the egg whites and caster sugar, and finally the hot melted butter. Spread 500g on a baking mat and sheet in a 40x30cm frame and bake at 175°C for 12 minutes in a ventilated oven. Cut into 12cm diameter discs. Set aside for assembly.

BROWN SUGAR SHORTBREAD

| | |
|-------------|------|
| Butter | 119g |
| Icing sugar | 35g |
| Flour | 127g |
| Salt | 1g |
| Brown sugar | 21g |

In the bowl of the mixer fitted with a sheet, mix all the ingredients without emulsifying until you have a dough. Leave to rest in the refrigerator. Roll out to a 4mm thickness. Cut out 12cm diameter circles. Bake on a baking mat at 160°C for 20 minutes in a ventilated oven. Isolate with a thin layer of cocoa butter.

YUZU COMPOTE

| | |
|-----------------------------|------|
| PONTHER Williams Pear Purée | 344g |
| PONTHER Yuzu Crush | 142g |
| PONTHER 100% Yuzu Purée | 84g |
| INGREDIUM Dextrose | 23g |
| INGREDIUM Pectin NHX | 4,7g |
| INGREDIUM Agar-Agar | 2,5g |

Boil the PONTHER Williams Pear Purée, PONTHER 100% Yuzu Purée, PONTHER Yuzu Crush with the dextrose, pectin NHX and agar-agar previously mixed together. Cool to 4°C. Stir with a Maryse spatula until you have a compote texture. Use immediately. Pipe 120g into the circles lined with Joconde biscuit. Place the soft lemon biscuit disc on top. Lightly mix the remaining compote (40g) and spread on a «guitar» sheet to a 3mm thickness. Freeze and reserve for finishing.

Entremets yuzu meringué

Yuzu meringue dessert

MOUSSE YUZU

| | |
|--|------|
| Crème 35% M.G | 147g |
| Purée de yuzu 100% PONTHER | 70g |
| Broyé de yuzu PONTHER | 22g |
| Gélatine poudre F (poisson) 200 blooms INGREDIUM | 4,2g |
| Blancs d'œufs | 44g |
| Glucose | 33g |
| Sucre inversé | 33g |

Hydrater la gélatine poudre avec la moitié de la purée de yuzu 100% PONTHER. Réserver 20 minutes à 4°C. Chauffer à 45°C et ajouter le reste de la purée de yuzu 100% et le broyé de yuzu PONTHER. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs, le glucose et le sucre inversé. Incorporer la meringue à la purée gélifiée et terminer par la crème moussueuse. Utiliser aussitôt.

MERINGUE ITALIENNE

| | |
|---------------|------|
| Sucre semoule | 240g |
| Eau | 96g |
| Glucose | 25g |
| Blancs d'œufs | 120g |

Cuire le sucre semoule, l'eau et le glucose à 120°C, verser sur les blancs d'œufs moussés. Monter jusqu'à complet refroidissement.

MONTAGE ET FINITIONS

| | |
|------------------------------------|----|
| Beurre de cacao jaune PURE ÉMOTION | QS |
| Nappage neutre | QS |
| Cassonade | QS |

Chemiser les cercles de 14 cm d'une bande de biscuit Joconde. Pocher 120g de compote de yuzu et déposer le disque de 12 cm de biscuit moelleux citron. Pocher 20g de mousse yuzu et fermer avec le disque de sablé cassonade. Surgeler. Couler 77g de mousse yuzu dans un moule silicone palet de 14 cm de diamètre. Lisser et surgeler. Pulvériser au velours les palets de mousse yuzu avec le beurre de cacao jaune PURE ÉMOTION. Passer légèrement le décapeur thermique sur le velours afin de faire « perler » le beurre de cacao et ainsi créer l'effet peau d'agrumes. Pulvériser un nappage neutre en gouttelettes, afin de finaliser l'effet peau d'agrumes. Détailler un disque de 7,5 cm de compote de yuzu. Napper le disque et déposer au milieu. Déposer sur la base de l'entremets. Pocher la meringue italienne à l'aide d'une petite douille Saint Honoré. Poudrer la meringue de sucre cassonade et brûler au chalumeau.

YUZU MOUSSE

| | |
|--|------|
| 35% M.F. cream | 147g |
| PONTHER 100% Yuzu Purée | 70g |
| PONTHER Yuzu Crush | 22g |
| INGREDIUM Gelatine Powder F (Fish) 200 Bloom | 4,2g |
| Egg whites | 44g |
| Glucose | 33g |
| Invert sugar | 33g |

Hydrate the gelatine powder with half of the PONTHER 100% Yuzu Purée. Set aside for 20 minutes at 4°C. Heat to 45°C and add the rest of the PONTHER 100% Yuzu Purée and the PONTHER Yuzu Crush. Make a meringue with the egg whites, glucose and invert sugar. Fold the meringue into the gelled purée and finish with the cream, lightly whipped. Use immediately.

ITALIAN MERINGUE

| | |
|--------------|------|
| Caster sugar | 240g |
| Water | 96g |
| Glucose | 25g |
| Egg whites | 120g |

Heat the caster sugar, water and glucose to 120°C and pour over the foamy egg whites. Whip until completely cooled.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

| | |
|----------------------------------|----|
| PURE EMOTION Yellow Cocoa Butter | SQ |
| Neutral glaze | SQ |
| Brown sugar | SQ |

Line the 14cm circles with a strip of Joconde biscuit. Pipe 120g of yuzu compote inside each circle and place a 12cm disc of soft lemon biscuit on top. Pipe with 20g of yuzu mousse and close with a brown sugar shortbread disc. Freeze. Pour 77g of yuzu mousse into a 14cm diameter silicone Palet mould. Smooth and freeze. Spray the yuzu mousse Palets with the PURE EMOTION yellow cocoa butter. Pass the heat gun lightly over the sprayed surface to «pearlise» the cocoa butter and create the citrus skin effect. Spray a neutral topping in droplets to complete the citrus skin effect. Cut a 7.5cm disc of yuzu compote. Glaze the disc and place in the centre of the Palet. Place the finished Palet on the dessert base. Pipe the dessert base with Italian meringue using a small Saint Honoré nozzle. Dust the meringue with brown sugar and torch.