



MILLE FEUILLE MANDARINE
MANDARIN MILLE-FEUILLE

Renaud Baconnais
Chef Pâtissier à l'Atelier Joël Robuchon
Pastry Chef at l'Atelier Joël Robuchon



MILLE FEUILLE MANDARINE

MANDARIN MILLE-FEUILLE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

GEL DE MANDARINE

Purée de mandarine PONTHER	62g
Purée de yuzu PONTHER	12g
Sucre semoule	18g
Pectine NH	3g

Mettre les purées PONTHER à chauffer dans une casserole, ajouter le sucre mélangé avec la pectine, porter à ébullition pendant 2 minutes. Mettre dans un bol, réserver.

SORBET MANDARINE

Purée de mandarine PONTHER	125g
Purée de yuzu PONTHER	2g
Eau	30g
Sucre semoule	20g
Glucose déshydraté	6g
Stabilisateur	0,35g

Porter l'eau à 45°C, ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur tout en fouettant, mixer, chauffer jusqu'à 85°C. Puis refroidir rapidement pour ensuite ajouter les purées de fruits, mettre à maturer 24 heures. Le lendemain, mixer de nouveau avant de mettre dans un bol à Pacojet. Congeler la gélatine essorée et l'alcool de poire. Mettre dans un cul de poule sur glace à refroidir avant de couler dans les assiettes.

CONFIT YUZU ET MANDARINE

Broyé de yuzu PONTHER	110g
Purée de mandarine PONTHER	20g
Pectine jaune	2,25g
Sucre semoule	18g

Mélanger le broyé de yuzu avec la purée de mandarine PONTHER, mettre le tout dans une casserole. Porter à ébullition puis ajouter la pectine et le sucre, cuire deux minutes, réserver.

CHANTILLY MANDARINE

Crème liquide UHT	150g
Mascarpone	50g
Sucre glace	18g
Gousse de vanille	¼
Mandarine impériale	20g

Dans la cuve du batteur, mettre la crème et le mascarpone détendu, ajouter le sucre glace et l'intérieur de la gousse de vanille. Monter à vitesse moyenne, retirer du batteur lorsque la crème commence à épaissir, puis rajouter la mandarine impériale, mettre en poche avec une douille unie.

RECIPE FOR 4 PEOPLE

MANDARIN GEL

PONTHER mandarin puree	62g
PONTHER yuzu puree	12g
Caster sugar	18g
NH pectin	3g

Heat the PONTHER purees in a saucepan, add the sugar mixed with pectin, bring to a boil for 2 minutes. Transfer to bowl, set aside.

MANDARIN SORBET

PONTHER mandarin puree	125g
PONTHER yuzu puree	2g
Water	30g
Caster sugar	20g
Dehydrated glucose	6g
Stabilizer	0,35g

Heat the water to 45°C, add the sugar, dehydrated glucose, and stabilizer while whisking, blend, heat until 85°C. Then cool rapidly before adding the PONTHER purees, let it mature for 24 hours. The next day, blend again before putting it in a Pacojet bowl. Freeze.

YUZU AND MADARIN COMPOTE

PONTHER yuzu crush	110g
PONTHER mandarin puree	20g
Yellow pectin	2,25g
Caster sugar	18g

Mix the PONTHER yuzu crush with the PONTHER mandarin puree and place in a saucepan. Bring to a boil, then add the pectin and sugar, cook for two minutes, set aside.

MANDARIN CHANTILLY

UHT cream	150g
Mascarpone	50g
Icing sugar	18g
Vanilla pod	¼
Imperial mandarin	20g

In the mixer's bowl, place the cream and softened mascarpone, add icing sugar and the inside of the vanilla pod. Whip at medium speed, remove from the mixer when the cream begins to thicken, then add the imperial mandarin? Transfer to a piping bag with a plain tip.

MILLE FEUILLE MANDARINE

MANDARIN MILLE-FEUILLE

MOUSSE MANDARINE

<i>Purée de mandarine PONTHER (pour 62g au final)</i>	75g
<i>Gélatine</i>	2,5g
<i>Skyr</i>	75g
<i>Crème montée</i>	125g
<i>Sucre glace</i>	15g
<i>Zestes de mandarine</i>	0,5g

Mettre la gélatine à gonfler dans de l'eau bien froide pendant 10 minutes. Prélever des zestes de mandarine fins et les faire sécher quelques instants au micro-onde. Faire réduire un peu la purée de mandarine PONTHER, la verser dans un cul de poule et y ajouter la gélatine bien essorée, puis placer sur glace pour prendre tout en fouettant régulièrement pour la faire mousser. Lorsque la purée commence à prendre, ajouter le skyr, toujours en gardant le cul de poule sur glace, puis terminer par la crème montée et les zestes de mandarines séchés. Mettre en poche avec une douille unie, réserver au réfrigérateur.

DRESSAGE ET PRÉSENTATION

<i>Feuilles de brick</i>	6
<i>Mandarines fraîches</i>	2

Détailler dans les feuilles de brick à l'aide d'un carton ou d'un grand emporte-pièce des formes d'ellipse, il en faut 10 par personne, en prévoir deux plus petite pour le dessus. Les passer rapidement quelques minutes avant qu'elles ne sèchent dans une friteuse à 170°C, les retirer une fois qu'elles commencent à colorer et les mettre à égoutter sur du papier absorbant. Réserver au sec. Commencer le montage en déposant une feuille de brick, pocher sur le dessus de la mousse mandarine en pointe et quelques gouttes de gel de mandarine, recouvrir d'une autre feuille de brick et pocher dessus de la chantilly mandarine sur le pourtour de la brick afin de garnir le centre de confit yuzu-mandarine. Continuer le montage de la mille-feuille en alternant ainsi les couches puis terminer le dessus par les deux petites feuilles de brick avec une goutte de gel au centre, saupoudrer le tout de sucre glace, déposer au centre de l'assiette. Mettre quelques gouttes de gel de mandarine, agrémenter de pointes de chantilly et de mousse mandarine ainsi que de segments de mandarines fraîches. Terminer en déposant la quenelle de sorbet. Servir aussitôt.

MANDARIN MOUSSE

<i>PONTHER mandarin puree (to yield 62g)</i>	75g
<i>Gélatine</i>	2,5g
<i>Skyr</i>	75g
<i>Whipped cream</i>	125g
<i>Icing sugar</i>	15g
<i>Mandarin zest</i>	0,5g

Soak the gelatin in very cold water for 10 minutes. Take fine mandarin zest and microwave them for a short time to dry them out. Slightly reduce the PONTHER mandarin puree, pour it into a mixing bowl and add the well-drained gelatin, then place it on ice to set while whisking regularly to create a mousse. When the puree starts to set, add the skyr, still keeping the mixing bowl on ice, then finish with the whipped cream and dried mandarin zest. Transfer to a piping bag with a plain tip and refrigerate.

ASSEMBLY AND PRESENTATION

<i>Sheets of phyllo pastry</i>	6
<i>Fresh mandarins</i>	2

Cut out ellipses from the phyllo sheets using a cardboard template or a large cookie cutter, you'll need 10 per serving, and two smaller ones for the top. Quickly fry them in a deep fryer at 170°C, removing them when they begin to color, then drain them on paper towels. Set aside to dry. Start assembling by placing a phyllo sheet, pipe mandarin mousse on top in peaks and a few drops of mandarin gel, cover with another phyllo sheet and pipe mandarin chantilly around the edge to fill the center with yuzu-mandarin compote. Continue building the mille-feuille by alternating these layers and finish the top with the two smaller phyllo sheets with a drop of gel in the center, dust with icing sugar, and place it in the center of the plate. Add a few drops of mandarin gel, garnish with peaks of chantilly and mandarin mousse, as well as fresh mandarin segments. Finish by placing a scoop of sorbet. Serve immediately.