



Fraîcheur de Kiwi de l'Adour, citronnelle
Adour Kiwi and Lemongrass Freshness

Damien Piscioneri
Chef Pâtissier, Création et Conseil
Head Pastry, Creation and Consulting



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Fraîcheur de Kiwi de l'Adour, citronnelle

Adour Kiwi and Lemongrass Freshness

BISCUIT MADELEINE

Farine Tradition	250g	Beurre	200g
Levure chimique	15g	Huile de beurre	50g
Sucre semoule	275g	Gousses de vanille	3
Œufs	250g	Extrait de vanille	3g

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Tamiser la farine Tradition avec la levure chimique. Blanchir les œufs avec le sucre semoule, les graines de vanille et l'extrait de vanille. Ajouter la farine et la levure chimique en pluie puis le beurre fondu et l'huile de beurre sans cesser de mélanger la pâte. Dresser la pâte dans un cercle ovale de 20cm de diamètre, préalablement beurré. Enfourner sur plaque chaude à 250°C. Baisser le four à 220°C pendant 8 à 10 minutes.

PÂTE SUCRÉE AMANDE

Farine	500g	Amandes en poudre	60g
Sucre glace	190g	Sel	2g
Œufs	100g	Gousse de vanille	1
Beurre	300g		

Faire colorer les amandes en poudre au four à 150°C, laisser refroidir. Dans une cuve de batteur muni d'une feuille, faire sabler le beurre avec le sucre glace. Ajouter le sel ainsi que les amandes en poudre. Incorporer les œufs et la vanille progressivement, sans trop pétrir. Ajouter la farine. Débarrasser et réserver au froid.

SABLÉ

Pâte sucrée amande cuite	200g	Chocolat blanc de couverture	80g
--------------------------	------	------------------------------	-----

Émietter la pâte sucrée amande. Tempérer le chocolat blanc de couverture à 29°C. Mélanger la pâte sucrée émiettee avec le chocolat blanc de couverture. Dresser dans le cercle directement sur le confit de kiwi sur une épaisseur de 0,5mm. Réserver au frais.

CONFIT KIWI

Purée de Kiwi de l'Adour PONTHER	182g	Glucose	30g
Pectine NH	4,2g	Sucre (2)	35g
Sucre (1)	18g	Purée de citron vert PONTHER	17g

Mélanger le sucre (1) et la pectine NH. Dans une casserole, ajouter la purée de kiwi PONTHER, le glucose et le sucre (2). Cuire jusqu'à ébullition. Ajouter la purée de citron vert PONTHER. Couler sur la fine couche de sablé et réserver pour la suite du montage.

PANNA COTTA CITRONNELLE

Crème fleurette (35% de matière grasse)	165g	Crème mascarpone	168g
Sucre	45g	Gélatine 200 Bloom	2,3g
		Bâton de citronnelle	1

Chauffer la crème fleurette avec le sucre. Concasser la citronnelle et l'infuser à 50°C dans la crème fleurette pendant 1 heure. Ajouter la gélatine 200 Bloom et la crème mascarpone. Mixer l'ensemble et couler sur le confit de kiwi à l'intérieur du cercle.

COMPOTE KIWI

Purée de Kiwi de l'Adour PONTHER	270g	Pectine X58	2,5g
Sucre	15g		

Mélanger le sucre et la pectine X58. Dans une casserole, ajouter la purée de kiwi PONTHER. Cuire jusqu'à ébullition et laisser refroidir. Couler sur la panna cotta à la citronnelle et réserver au frais.

DRESSAGE

Chocolat blanc de couverture	80g	Pitaya frais	1
Beurre de cacao	10g	Botte de coriandre	1
Colorant vert liposoluble	1g	Feuilles de citronnelle	
Kiwi frais	2		

Tempérer le chocolat blanc de couverture et faire fondre le beurre de cacao. Ajouter le colorant vert liposoluble et bien tabler l'ensemble. Réaliser une fine ceinture en chocolat à l'aide d'un rhodoïd, tout autour du montage. Réserver au frais. Retirer le rhodoïd. Décorer délicatement le montage avec les fruits frais et les feuilles de coriandre et de citronnelle.

MADELEINE CAKE

Tradition Flour	250g	Butter	200g
Baking powder	15g	Butter oil	50g
Caster sugar	275g	Vanilla pods	3
Whole eggs	250g	Vanilla extract	3g

Melt the butter and leave to cool. Sieve the Tradition flour with the baking powder. Combine the eggs with the caster sugar, vanilla seeds and vanilla extract. Sprinkle over the flour and baking powder and then add the melted butter and the butter oil, mixing the dough continuously. Place the dough in a greased oval circle, 20cm in diameter. Place on a hot baking sheet in the oven at 250°C. Reduce the oven to 220°C for 8 to 10 minutes.

SWEETENED ALMOND PASTRY

Flour	500g	Ground almonds	60g
Icing sugar	190g	Salt	2g
Whole eggs	100g	Vanilla pod	1
Butter	300g		

Colour the ground almonds in the oven at 150°C, leave to cool. Beat together the butter with the icing sugar to make a crumb-like mixture. Add the salt and the ground almonds. Gradually incorporate the eggs and vanilla, without kneading too much. Add the flour. Remove from the mixer and place in the refrigerator.

SHORTBREAD

Cooked sweetened almond pastry	200g	White couverture chocolate	80g
--------------------------------	------	----------------------------	-----

Crumble the sweetened almond pastry. Soften the white couverture chocolate to 29°C. Combine the crumbled sweetened pastry with the white couverture chocolate. Place in the circle, directly over the candied kiwi, in a thickness of 0.5mm. Refrigerate.

CANDIED KIWI

PONTHER Adour Kiwi puree	182g	Glucose	30g
Pectin NH	4,2g	Sugar (2)	35g
Sugar (1)	18g	PONTHER lime puree	17g

Mix the sugar (1) and the pectin NH. In a pan add the PONTHER kiwi puree, the glucose and the sugar (2). Cook until the mixture boils. Add the PONTHER lime puree. Pour over the thin layer of shortbread and put to one side until needed.

LEMONGRASS PANNA COTTA

Raw cream (35% fat content)	165g	Gelatine 200 Bloom	2,3g
Sugar	45g	Lemongrass stick	1
Mascarpone cream	168g		

Heat the cream with the sugar. Break up the lemongrass stick and infuse at 50°C in the cream for 1 hour. Add the gelatine 200 Bloom and the mascarpone cream. Process the mixture and pour it over the candied kiwi, inside the circle.

KIWI COMPOTE

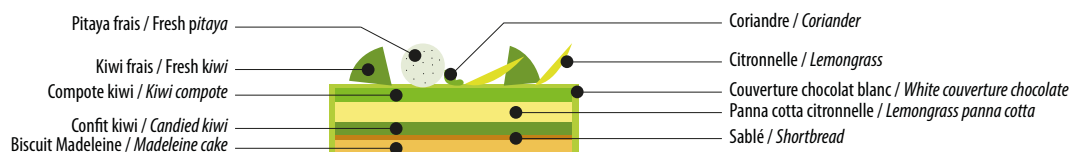
PONTHER Adour Kiwi puree	270g	Pectin X58	2,5g
Sugar	15g		

Combine the sugar and the pectin X58. In a pan add the PONTHER kiwi puree. Cook until boiling point and then leave to cool. Pour over the lemongrass panna cotta and place in the refrigerator.

ASSEMBLY

White couverture chocolate	80g	Fresh pitaya	1
Cocoa butter	10g	Bunch of coriander	1
Fat soluble green colouring	1g	Lemongrass leaves	
Fresh kiwi	2		

Soften the white couverture chocolate and melt the cocoa butter. Add the fat soluble green colouring and mix well. Make a thin belt of chocolate using a cake strip, all around the assembled dessert. Refrigerate. Remove the strip. Decorate the assembled dessert delicately with the fresh fruits and the coriander and lemongrass leaves.



Kiwi de l'Adour 100%
Kiwi from Adour

Origine
France (Adour)
Gamme Signature