



## Blanc des Bois

*Blanc des Bois*

Miquel Guarro

*Chef Conseil*

*Chef enseignant Chocolate Academy*

*Meilleur Maître Chocolatier d'Espagne 2013*

*Consultant Chef*

*Chef instructor at the Chocolate Academy*

*Best Master Chocolatier in Spain 2013*



*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946

# Blanc des Bois

## Blanc des Bois

### CRUMBLE GINGEMBRE

Beurre (82% M.G)	130g	Sucre semoule	100g
Farine tamisée	130g	Sel fin	2g
Farine d'amande	110g	Gingembre en poudre	12g

Mixer au le robot la farine tamisée et la farine d'amande avec la poudre de gingembre et le sel fin. Faire un beurre pommade et ajouter tous les éléments solides, malaxer jusqu'à obtention d'une masse compacte sous forme de rouleaux pour les conserver au réfrigérateur. Émietter le sommet avec l'aide d'une grille. Étendre la pâte sur une plaque de cuisson avec des tapis en silicone. Cuire 16 minutes à 160°C.

### CRUMBLE RECONSTITUÉ

Crumble gingembre	420g	Chocolat blanc (Zéphyr 34% cacao)	100g
-------------------	------	-----------------------------------	------

Faire fondre le chocolat blanc et le mélanger au crumble de gingembre. Couler 85g de ce mélange dans un flexipan de 14cm de diamètre et congeler.

### GANACHE FRAISE & GINGEMBRE

Gingembre naturel liquéfié	40g	Purée de fraise Mara des Bois PONTHER	350g
Purée de fraise Mara des Bois PONTHER	90g	Purée de citron vert PONTHER	20g
Gélatine	8g	Chocolat blanc (Zéphyr 34% cacao)	290g

Porter à ébullition les 90g de purée de fraise Mara des Bois PONTHER avec le gingembre naturel liquéfié et faire fondre le mélange avec la gélatine préalablement hydratée. Mélanger la purée gélifiée avec le chocolat blanc fondu travaillé avec le robot Thermomix jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter les 350g de purée de fraise PONTHER, la purée de citron vert PONTHER et terminer. Refroidir la ganache à 35°C.

### BISCUIT CUILLÈRE À LA FRAMBOISE

Jaunes d'œufs	100g	Sucre inverti	20g
Sucre	40g	Farine tamisée	75g
Blancs d'œufs	170g	Maizena	50g
Sucre	80g	Framboises IQF PONTHER	QS

Tamiser les éléments secs. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger les trois quarts des blancs d'œufs aux jaunes d'œufs battus et ajouter les éléments secs en pluie. Mélanger avec les blancs d'œufs restants et incorporer les framboises IQF PONTHER émiettées. Couler dans un cadre de 0,5 cm d'épaisseur. Cuire 8 minutes à 200°C. Congeler le biscuit et découper des anneaux de 14cm.

### GELÉE FRAISE MARA DES BOIS

Eau minérale	100g	Purée de fraise Mara des Bois PONTHER	420g
Dextrose	90g	Purée de citron vert PONTHER	30g
Instangel froid	21g		

Réaliser un sirop avec l'eau et le dextrose. Au robot Thermomix ajouter au sirop l'Instangel froid. Ajouter la purée de fraise Mara des Bois PONTHER, la purée de citron vert PONTHER et retravailler le mélange au robot Thermomix. Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur et monter.

### MOUSSE AU YAOURT GREC

Yaourt grec	645g	Dextrose	195g
Yaourt lyophilisé	40g	Sucre	55g
Sel fin	2,5g	Blancs d'œufs pasteurisé	265g
Purée de citron jaune PONTHER	65g	Crème semi montée	515g
Gélatine	19g		

Chauffer le yaourt grec avec le sel fin et le yaourt lyophilisé à 40°C. Mélanger à la gélatine préalablement hydratée à la purée de citron jaune PONTHER chaude puis ajouter le yaourt. Faire chauffer les blancs d'œufs avec le dextrose et le sucre à 60°C et monter la meringue. Oxygéner le mélange yaourt/meringue à 20°C et vérifier que le mélange soit à 35-36°C. Incorporer au mélange la crème semi montée.

### GLAÇAGE BLANC

Eau minérale	300g	Gélatine	16g
Sucre	250g	Chocolat blanc 34%	420g
Sirop de glucose DE-44	350g	Colorant liposoluble blanc en poudre	2,5g
Lait concentré	400g		

Faire bouillir l'eau avec le sucre et le sirop de glucose. Incorporer au mélange le lait concentré et la gélatine préalablement hydratée. Ajouter le mélange sur la couverture blanc à moitié fondue, émulsionner, incorporer le colorant blanc et coller. Laisser gélifier au réfrigérateur.

### ROCHERS DE YAOURT LYOPHILISÉ

Chocolat blanc 34%	100g	Yaourt lyophilisé en poudre	25g
Maltodextrine	40g		

Faire fondre le chocolat blanc y ajouter petit à petit les deux poudres mélangées. Travailler avec une tige jusqu'à ce que de petites roches se forment et laisser refroidir à température ambiante.

### ASSEMBLAGE

Plaques de chocolat avec des fraises sèches déshydratées	QS
Bandes de chocolat blanc pour le bord	QS

Entourer le crumble reconstitué avec une bande de Rodoïde de 3cm de haut. Ajouter sur le dessus 90g de ganache fraise gingembre puis le biscuit cuillère et congeler. Remplir l'espace vide avec de la gelée à la fraise et recongeler. Garnir des anneaux de 16cm de diamètre de mousse au yaourt grec et insérer le premier montage congelé. Congeler le tout. Démouler la mousse et la glacer avec le glaçage blanc à 32/34°C. Décorer.

### GINGER CRUMBLE

Butter (82% fat)	130g	Caster sugar	100g
Sifted flour	130g	Fine salt	2g
Almond flour	110g	Ginger powder	12g

In the food processor mix the sifted flour and almond flour with the ginger powder and fine salt. Cream the butter and add all the dry ingredients, knead until you obtain a firm dough in the shape of a roll so it can be kept in the fridge. Crumble up the top using a grater. Roll the dough out onto a baking tray with silicone mats. Cook for 16 minutes at 160°C.

### RECONSTITUTED CRUMBLE

Ginger crumble	420g	White chocolate (Zephyr 34% cacao)	100g
----------------	------	------------------------------------	------

Melt the white chocolate and mix it with the ginger crumble. Pour 85g of this mixture into a flexipan 14cm in diameter and freeze.

### STRAWBERRY & GINGER GANACHE

Liquefied fresh ginger	40g	PONTHER Mara des Bois strawberry purée	350g
PONTHER Mara des Bois strawberry purée	90g	PONTHER lime purée	20g
Gelatine	8g	White chocolate (Zéphyr 34% cacao)	290g

Bring to the boil the 90g of PONTHER Mara des Bois strawberry purée with the liquefied fresh ginger and melt the mixture with the hydrated gelatine. Mix the jellied purée with the melted white chocolate worked in the Thermomix until you obtain a cream. Add the 350g of PONTHER strawberry purée, PONTHER lime purée and finish off. Cool the ganache to 35°C.

### RASPBERRY LADYFINGERS

Egg yolks	100g	Invert sugar	20g
Sugar	40g	Sifted flour	75g
Egg whites	170g	Cornflour	50g
Sugar	80g	PONTHER IQF raspberries	QS

Sift the dry ingredients. Whisk the egg whites with the sugar. Mix three quarters of the egg whites with the beaten egg yolks and sift over the dry ingredients. Mix with the remaining egg whites and incorporate the crumbled PONTHER IQF raspberries. Pour into a container 0.5cm thick. Cook for 8 minutes at 200°C. Freeze the biscuit and cut 14cm rings.

### MARA DES BOIS STRAWBERRY JELLY

Mineral water	100g	PONTHER Mara des Bois strawberry purée	420g
Dextrose	90g	PONTHER lime purée	30g
Cold Instangel	21g		

Make a syrup with water and dextrose In the Thermomix add the cold Instangel syrup. Add the PONTHER Mara des Bois strawberry purée, the PONTHER lime purée and rework the mixture in the Thermomix. Leave to stand in the fridge for 10 minutes and assemble.

### GREEK YOGHURT MOUSSE

Greek yoghurt	645g	Dextrose	195g
Freeze-dried yoghurt	40g	Sugar	55g
Fine salt	2,5g	Pasteurised egg whites	265g
PONTHER lemon purée	65g	Whipped cream	515g
Gelatine	19g		

Heat the Greek yoghurt with the fine salt and freeze-dried yoghurt to 40°C. Mix the hydrated gelatine with the warm PONTHER lemon purée then add the yoghurt. Heat the egg whites with the dextrose and sugar to 60°C and assemble the meringue. Oxygenate the yoghurt/meringue mixture to 20°C and check that the mixture is at 35-36°C. Incorporate the whipped cream into the mixture.

### WHITE ICING

Mineral water	300g	Gelatine	16g
Sugar	250g	White chocolate 34%	420g
Glucose syrup DE-44	350g	Fat-soluble white colouring powder	2,5g
Condensed milk	400g		

Boil the water with the sugar and glucose syrup. Incorporate the condensed milk and hydrated gelatine into the mixture. Add the mixture over the half-melted white chocolate couverture, mix to an emulsion, incorporate the white colouring and gel. Leave to set to a gel in the fridge.

### FREEZE-DRIED YOGHURT ROCHERS

White chocolate 34%	100g	Freeze-dried yoghurt powder	25g
Maltodextrin	40g		

Melt the white chocolate and slowly add the two mixed powders. Work with a rod until small rocks are formed and leave to cool at room temperature.

### ASSEMBLY

Chocolate bars with dehydrated dry strawberries	QS
White chocolate strips for the edge	QS

Frame the reconstituted crumble with a strip of clear acetate 3cm in height. On top add 90g of strawberry ginger ganache then the ladyfinger and freeze. Fill the empty space with the strawberry jelly and refreeze. Garnish the 16cm diameter rings with the Greek yoghurt mousse and the first frozen mixture. Freeze everything. Remove the mousse from the mould and coat with the white icing at 32/34°C. Decorate.

