



---

*Entremets à la fraise Gariguettes*  
*Gariguettes strawberry dessert*

Julien Alvarez

*Chef Pâtissier Exécutif Café Pouchkine*  
*Café Pouchkine Head Pastry Chef*

*Champion du Monde de Pâtisserie 2011*  
*Pastry World Champion 2011*



---

*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946

# Entremets à la fraise Gariguette

## Gariguette strawberry dessert

### CRÈME AMANDE COCO

Beurre	165g	Noix de coco en poudre	65g
Sucre glace	130g	Poudre à crème	15g
Œufs	10g	Crème	110g
Amandes en poudre	65g	Purée de noix coco PONTHER	110g

Au batteur, à la feuille : mélanger le beurre, le sucre glace et les amandes en poudre, la noix de coco en poudre et la poudre à crème. Ajouter les œufs tempérés en plusieurs fois puis la crème et la purée de coco PONTHER. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Couler en flexipan et cuire à 150°C pendant environ 10 minutes.

### STREUSEL COCO

Beurre	80g	Amandes en poudre	50g
Cassonade	80g	Farine T55	50g
Noix de coco en poudre	50g	Sel	1g

Au batteur, à la feuille : mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Passer au crible puis cuire sur plaque et silpain à 140°C/20 min.

### MOUSSE LITCHI

Purée de litchi PONTHER	250g	Chocolat blanc de couverture	50g
Sucre semoule	80g	Masse de gélatine	28g
Jaunes d'œufs	70g	Liqueur Soho	30g
Poudre à crème	20g	Crème	250g
Gousse de vanille	1		

Chauffer la purée de litchi PONTHER et la vanille. Verser sur le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Donner un bouillon puis verser sur le chocolat blanc de couverture et la masse de gélatine. Ajouter la liqueur Soho. Mixer le tout. En parallèle, monter la crème moussieuse. A 30°C, réaliser le mélange des 2 masses. Procéder au montage.

### SABLÉ RECONSTITUÉ

Streusel coco	155g	Fleur de sel	1g
Crêpe dentelle Eclat d'or	55g	Chocolat blanc de couverture	85g

Mélanger délicatement l'ensemble des ingrédients avec le chocolat blanc de couverture fondu puis former aussitôt. Congeler.

### CONFIT FRAISE GARIGUETTE

Purée de fraise Gariguette PONTHER	450g	Pectine NH	5g
Sucre	90g	Agar	3g
Dextrose	25g	Purée de citron vert PONTHER	30g

Chauffer la purée de fraise Gariguette PONTHER à 40°C, incorporer le sucre, le dextrose, la pectine NH et l'agar. Porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la purée de citron vert PONTHER, mixer et couler en flexipan.

### GLAÇAGE FRAISE GARIGUETTE

Purée de fraise Gariguette PONTHER	100g	Sirup de glucose	160g
Masse de gélatine	83g	Nappage neutre	700g

Chauffer tous les ingrédients à 80°C. Ajuster la couleur, mixer et pulvériser.

### GELÉE NUAGE FRAISE GARIGUETTE GINGEMBRE

Sucre	115g	Purée de fraise Gariguette PONTHER	105g
Eau	135g	Jus de gingembre	20g
Masse de gélatine	70g		

Porter à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter la masse de gélatine. À 30°C, ajouter la purée de fraise Gariguette PONTHER et le jus de gingembre. Après refroidissement, monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture identique à une guimauve. Couler puis congeler.

### DRESSAGE

Chocolat blanc de couverture	QS	Fraises fraîches	QS
------------------------------	----	------------------	----

Après cuisson de la crème d'amande coco déposer sur le palet de confit de fraise Gariguette coulé en flexipan. Congeler. Réaliser un montage à l'envers. Couler 300g de mousse de litchi en cercle de 20cm puis déposer l'insert crème d'amande coco / confit de fraise Gariguette. Congeler. Former un anneau de sablé reconstitué autour d'un cercle de 20cm. Congeler. Glacer l'entremets à l'aide du glaçage à la fraise Gariguette. Déposer la gelée nuage à la fraise Gariguette gingembre au centre de l'entremets. Coller le sablé reconstitué en contour de l'entremets. Poser un cercle en chocolat blanc autour du nuage à la fraise Gariguette gingembre. Finir de décorer avec quelques fraises fraîches.

### ALMOND AND COCONUT CREAM

Butter	165g	Powdered coconut	65g
Icing sugar	130g	Cream powder	15g
Whole eggs	10g	Cream	110g
Ground almonds	65g	PONTHER coconut purée	110g

Use the beater to mix butter, icing sugar and ground almonds, powdered coconut and cream powder. Gradually add the eggs at room temperature and then the cream and PONTHER coconut purée. Mix to obtain a smooth, even paste. Pour into a flexipan and cook at 150°C for about 10 minutes.

### COCONUT STREUSEL

Butter	80g	Ground almonds	50g
Brown cane sugar	80g	T55 flour	50g
Powdered coconut	50g	Salt	1g

Use the beater to mix all the ingredients together to obtain a smooth, even paste. Strain and then cook on a baking sheet and silpain at 140°C/20 min.

### LYCHEE MOUSSE

PONTHER lychee purée	250g	White couverture chocolate	50g
Caster sugar	80g	Gelatine powder	28g
Egg yolks	70g	Soho liqueur	30g
Cream powder	20g	Cream	250g
Vanilla pod	1		

Heat the PONTHER lychee purée and the vanilla. Add the caster sugar, egg yolks and cream powder. Bring to the boil and then immediately pour the mixture over the white couverture chocolate and the gelatine powder. Add the Soho liqueur. Mix all together. At the same time whip the cream. At 30°C combine the two mixtures. Assemble.

### RECONSTITUTED SHORTBREAD

Coconut Streusel	155g	Salt	1g
Eclat d'or wafer	55g	White couverture chocolate	85g

Mix all ingredients together delicately with the white couverture chocolate and shape. Freeze.

### CANDIED GARIGUETTE STRAWBERRY

PONTHER Gariguette strawberry purée	450g	Pectin NH	5g
Sugar	90g	Agar	3g
Dextrose	25g	PONTHER lime purée	30g

Heat the PONTHER Gariguette strawberry purée to 40°C, incorporate the sugar, the dextrose, the pectin NH and the agar. Bring to the boil. Remove from the heat and add the PONTHER lime purée. Process and pour into a flexipan.

### GARIGUETTE STRAWBERRY ICING

PONTHER Gariguette strawberry purée	100g	Glucose syrup	160g
Gelatine powder	83g	Neutral glaze	700g

Heat all the ingredients to 80°C. Adjust the colour, process and spray.

### GARIGUETTE STRAWBERRY AND GINGER CLOUD JELLY

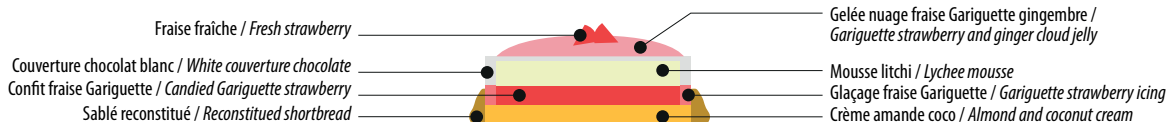
Sugar	115g	PONTHER Gariguette strawberry purée	105g
Water	135g	Ginger juice	20g
Gelatine powder	70g		

Bring the water and sugar to the boil and then add the gelatine powder. At 30°C, add the PONTHER Gariguette Strawberry purée and the ginger juice. After leaving to cool, whisk to obtain marshmallow-like texture. Pour and then freeze.

### ASSEMBLY

White couverture chocolate	SQ	Fresh strawberries	SQ
----------------------------	----	--------------------	----

After cooking the almond coconut cream place it on the round of candied Gariguette strawberry moulded in a flexipan. Freeze. Assemble the following upside down. Pour 300g of lychee mousse in a 20cm circle then place the almond coconut cream / candied Gariguette strawberry. Freeze. Make a ring of reconstituted shortbread around a 20cm circle. Freeze. Ice the dessert with Gariguette strawberry icing. Place the Gariguette strawberry and ginger cloud jelly in the centre of the dessert. Stick the reconstituted shortbread to the edge of the dessert. Place a circle of white chocolate around the cloud of Gariguette strawberry/ginger. Complete the decoration with a few fresh strawberries.



Fraise Gariguette  
Gariguette Strawberry

Origine France  
(Lot et Garonne)  
Gamme Signature