



Kiwi



Hello Kiwi

Hello Kiwi

Raul Bernal Belarra

Meilleur Maître Chocolatier d'Espagne 2011
Best Master Chocolatier in Spain 2011



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

BISCUIT THÉ VERT

Miel de fleur d'oranger	135g	Oufs	475g
Sucre	235g	Crème liquide	235g
Amandes en poudre	145g	Beurre	190g
Farine T45	245g	Thé vert	15g
Levure chimique	14g		

Dans un robot, mélanger le miel de fleur d'oranger, le sucre, les amandes en poudre, la farine, la levure chimique et les œufs. Ajouter ensuite le thé vert infusé dans la crème, ainsi que le beurre préalablement fondu à environ 50°C. Laisser reposer au réfrigérateur. Etaler la préparation sur une plaque de 60x40cm. Faire chauffer 18 minutes à 180°C. Effectuer une coupe de forme ovale. Réserver au congélateur.

COPEAUX CHOCOLAT BLANC, GAUFRETTE & CITRON

Chocolat blanc 32,3%	145g	Zeste de citron vert	4g
Gaufrette écrasée	30g		

Faire fondre le chocolat blanc tout en ajoutant le zeste de citron vert et les gaufrettes écrasées. Etaler très finement sur le marbre et laisser cristalliser. A l'aide d'une raclette, réaliser des petits copeaux. Réserver au réfrigérateur.

MOUSSE YAOURT, BASILIC & COINTREAU

Basilic frais	18g	Blancs d'œufs	50g
Lait	110g	Sucre	60g
Sucre	20g	Crème semi montée	195g
Gélatine	6,5g	Cointreau 60%	35g
Yaourt grec	170g	Copeaux de chocolat	90g

Blanchir le basilic dans l'eau bouillante pendant quelques secondes et le refroidir dans l'eau glacée. Incorporer le basilic dans le lait, porter à ébullition le tout pendant 3 minutes. Laisser infuser en recouvrant le récipient d'un film plastique. Mixer, passer au chinois, et rectifier le poids du lait. Incorporer le sucre. Dissoudre la gélatine et mélanger la avec le yaourt grec. Lorsque le mélange atteint la température de 24°C, ajouter une partie de meringue, puis le reste de la crème semi montée parfumée avec le Cointreau et les copeaux de chocolat blanc. Verser 12g de mousse dans chaque moule et placer au congélateur.

GELEE KIWI, CONCOMBRE & CITRON VERT

Purée de kiwi de l'Adour PONTHER	460g	Pectine NH	8g
Jus de concombre	105g	Gélatine	3,5g
Purée de citron vert PONTHER	18g	Sucre	160g

Mélanger le sucre et la pectine, puis dissoudre à froid dans la purée de kiwi mélangée à la purée de citron vert PONTHER et au jus de concombre. Porter à ébullition quelques secondes et retirer du feu. Ajouter les feuilles de gélatine et déposer 15g de gelée sur la mousse. Placer au congélateur.

GANACHE KIWI & CITRON VERT

Purée de kiwi de l'Adour PONTHER	450g	Beurre de cacao	12g
Purée de citron jaune PONTHER	160g	Gélatine	9g
Chocolat blanc 30,3%	370g		

Chauffer les purées de kiwi et citron jaune PONTHER à 40°C. Faire fondre les feuilles de gélatine et réaliser une ganache avec le chocolat blanc et le beurre de cacao. Emulsionner le tout jusqu'à atteindre une température de 28°C. Déposer 18g de ganache sur la gelée de kiwi, concombre, citron vert et congeler.

DÉCORATION CHOCOLAT AU LAIT

Couverture de chocolat au lait 38,8%	350g	Beurre de cacao	150g
--------------------------------------	------	-----------------	------

Faire fondre séparément le beurre de cacao et la couverture de chocolat au lait, puis mélanger au mixeur. Passer au tamis et réserver au chaud. Peindre sur le décor à 32°C.

GLAÇAGE VERT

Lait	165g	Chocolat blanc 30,3%	330g
Lait en poudre (1% M.G)	9g	Gélatine neutre	60g
Glucose	30g	Fleurs jaunes	8
Gélatine	6,5g	Pétale bleue	1

Chauffer le lait mélangé au lait en poudre et au glucose, jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine, le chocolat blanc et les fleurs, émulsionner le tout. Intégrer la gélatine neutre et émulsionner à nouveau. Passer au chinois. Réserver au réfrigérateur. Napper à 35°C.

GLAÇAGE JAUNE

Lait	80g	Gélatine neutre	30g
Lait en poudre (1% M.G)	4,5g	Fleurs blanches	4
Glucose	15g	Pétale jaune	1
Gélatine	3,3g	Pétale bleue	½
Chocolat blanc 30,3%	135g		

Chauffer le lait mélangé au lait en poudre et au glucose, jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine, le chocolat blanc et les fleurs, émulsionner le tout. Intégrer la gélatine neutre et émulsionner à nouveau. Réserver au réfrigérateur. Napper à 35°C.

DRESSAGE

Verser la mousse de yaourt, basilic et Cointreau dans un moule en silicone ovale puis congeler. Verser la gelée de kiwi, concombre, citron vert dans le même moule puis congeler. Verser ensuite la ganache kiwi citron vert dans le même moule puis congeler. Démouler et napper le gâteau avec le glaçage vert. Réaliser un petit point au centre du gâteau avec le glaçage jaune et dessiner à l'aide d'une pince l'intérieur du kiwi. Déposer des graines de sésame noir pour imiter celles du kiwi. Positionner le kiwi sur le biscuit au thé vert au centre du plat et encercler le kiwi à l'aide de la décoration au chocolat au lait.

GREEN TEA BISCUIT

Orange blossom honey	135g	Eggs	475g
Sugar	235g	Single cream	235g
Ground almonds	145g	Butter	190g
Flour T45	245g	Green tea	15g
Baking powder	14g		

In a food processor, combine the orange blossom honey, sugar, ground almonds, flour, baking powder and eggs. Then add the green tea which has been infused in the cream, as well as the butter melted to about 50°C. Leave to rest in the fridge. Spread the mixture on a 60x40cm baking sheet. Heat for 18 minutes at 180°C. Cut out an oval shape. Keep in the freezer.

WHITE CHOCOLATE SHAVINGS, WAFER & LIME

White chocolate 32,3%	145g	Lime zest	4g
Crushed wafer	30g		

Melt the white chocolate while adding the lime zest and crushed wafers. Spread out very finely on the marble and leave to crystallise. Use a raclette to make shavings. Keep refrigerated.

YOGHURT, BASIL & COINTREAU MOUSSE

Fresh basil	18g	Egg whites	50g
Milk	110g	Sugar	60g
Sugar	20g	Whipped cream	195g
Gelatine	6,5g	Cointreau 60%	35g
Greek yoghurt	170g	Chocolate shavings	90g

Blanch the basil in boiling water for a few seconds and cool in iced water. Incorporate the basil into the milk, bring everything to the boil for 3 minutes. Leave to infuse by covering the container with cling film. Mix, sieve the mixture and adjust the milk volume. Incorporate the sugar. Dissolve the gelatine and mix it with the Greek yoghurt. When the mixture reaches 24°C, add a portion of meringue, then the remaining whipped cream flavoured with Cointreau and the white chocolate shavings. Pour 12g of mousse into each mould and place in the freezer.

KIWI, CUCUMBER & LIME JELLY

PONTHER Adour kiwi purée	460g	Pectin NH	8g
Cucumber juice	105g	Gélatine	3,5g
PONTHER lime purée	18g	Sugar	160g

Mix the sugar and pectin, then dissolve it while cold in the PONTHER kiwi purée mixed with PONTHER lime purée and cucumber juice. Bring to the boil for a few seconds and remove from the heat. Add the gelatine sheets and place 15g of jelly onto the mousse. Place in the freezer.

KIWI & LIME GANACHE

PONTHER Adour kiwi purée	450g	Cocoa butter	12g
PONTHER lemon purée	160g	Gélatine	9g
White chocolate 30,3%	370g		

Heat the PONTHER kiwi and lemon purées at 40°C. Melt the gelatine sheets and make a ganache with the white chocolate and cocoa butter. Emulsify the mixture until it reaches 28°C. Place 18g of ganache on the kiwi, cucumber and lime jelly and freeze.

MILK CHOCOLATE DECORATION

Milk chocolate couverture 38,8%	350g	Cocoa butter	150g
---------------------------------	------	--------------	------

Melt the cocoa butter and the milk chocolate couverture separately, then mix in a blender. Sieve and keep warm. Paint on the decoration at 32 °C.

GREEN ICING

Milk	165g	White chocolate 30,3%	330g
Milk powder (1% fat)	9g	Plain gelatine	60g
Glucose	30g	Yellow flowers	8
Gelatine	6,5g	Blue petal	1

Heat the milk mixed with the milk powder and glucose until it comes to the boil. Add the gelatine sheets, the white chocolate, the flowers and the petal, mix all the ingredients to an emulsion. Incorporate the plain gelatine and mix to an emulsion again. Sieve the mixture. Keep refrigerated. Coat at 35°C.

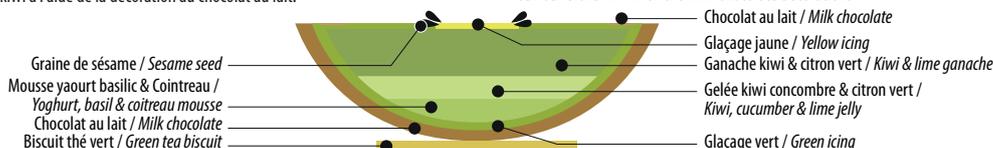
YELLOW ICING

Milk	80g	Plain gelatine	30g
Milk powder (1% fat)	4,5g	White flowers	4
Glucose	15g	Yellow petal	1
Gelatine	3,3g	Blue petal	½
White chocolate 30,3%	135g		

Heat the milk mixed with the milk powder and glucose until it comes to the boil. Add the gelatine sheets, the white chocolate, the flowers and the petals, mix all the ingredients to an emulsion. Incorporate the plain gelatine and mix to an emulsion again. Keep refrigerated. Coat at 35°C.

ASSEMBLY

Pour the yoghurt, basil and Cointreau mousse into an oval silicone mould then freeze. Pour the kiwi, cucumber and lime jelly into the same mould then freeze. Then pour the kiwi and lime ganache into the same mould then freeze. Remove from the mould and coat the cake with the green icing. Make a small dot in the middle of the cake with the yellow icing and using a tong, draw the inside of the kiwi. Sprinkle with some black sesame seeds to mimic the kiwi seeds. Place the green tea biscuit in the middle of the dish and surround the kiwi with the milk chocolate decoration.



Kiwi de l'Adour (IGP) 100%
Kiwi from Adour

Origine France (Adour)
Gamme Signature