



## Savarin aux fruits exotiques

*Tropical fruit Savarin*

Stéphane Augé  
*Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007*  
*Best Ice Cream Maker France 2007*



# Savarin aux fruits exotiques

## Tropical fruit Savarin

Pour 6 entremets à partager de 1000ml ou 200 petits fours

### GLACE NOIX DE COCO 50%

|                            |       |                           |      |
|----------------------------|-------|---------------------------|------|
| Purée noix de coco PONTHER | 1500g | Sucre                     | 50g  |
| Eau                        | 575g  | Dextrose                  | 165g |
| Crème liquide 35% mg       | 270g  | Stabilisateur pour sorbet | 10g  |
| Sucre inversi              | 105g  |                           |      |

Tiédifier l'eau, la crème liquide et le sucre inversi à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée de noix de coco PONTHER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

### SORBET PLEIN FRUIT ANANAS 75%

|                        |       |                           |      |
|------------------------|-------|---------------------------|------|
| Purée d'ananas PONTHER | 2000g | Dextrose                  | 160g |
| Eau                    | 320g  | Glucose atomisé           | 50g  |
| Sucre                  | 210g  | Stabilisateur pour sorbet | 10g  |

Tiédifier l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée d'ananas PONTHER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

### COULIS MANGUE

|                         |      |                         |     |
|-------------------------|------|-------------------------|-----|
| Purée de mangue PONTHER | 500g | Dextrose                | 50g |
| Eau                     | 120g | Sucre inversi           | 35g |
| Sucre                   | 120g | Stabilisant pour sorbet | 4g  |

Tiédifier l'eau et le sucre inversi à 45°C, ajouter les éléments secs mélangés ensemble, pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir à +4°C, ajouter la purée de mangue PONTHER décongelée. Maturer 24 heures à +4°C. Couler et surgeler rapidement à -20°C.

### DACQUOISE NOIX DE COCO ET CITRON VERT

Recette pour 1 plaque de cuisson 40\*60cm

|               |      |                       |         |
|---------------|------|-----------------------|---------|
| Blancs d'œufs | 225g | Amandes en poudre     | 85g     |
| Sucre         | 160g | Noix de coco râpée    | 40g     |
| Farine        | 90g  | Zestes de citron vert | 1 pièce |
| Sucre glace   | 20g  |                       |         |

Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre. Incorporer délicatement le mélange des autres ingrédients. Dresser à la poche à douille, cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.

### GLAÇAGE CARAMEL ET FRUIT DE LA PASSION

|                                      |       |                    |      |
|--------------------------------------|-------|--------------------|------|
| Purée de fruit de la passion PONTHER | 1000g | Gélatine en poudre | 20g  |
| Sucre                                | 375g  | Eau                | 100g |
| Sirup de glucose                     | 75g   |                    |      |

Cuire le sucre et le sirup de glucose jusqu'à obtention d'un caramel blond. Décuire avec la purée de fruit de la passion PONTHER tiédie. Cuire à 103°C et stopper la cuisson avec la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau. Refroidir filmé au contact, utiliser à 25°C.

### MERINGUE À LA FRANÇAISE CITRON VERT ET NOIX DE COCO

|               |      |                       |         |
|---------------|------|-----------------------|---------|
| Blancs d'œufs | 250g | Zestes de citron vert | 1 pièce |
| Sucre         | 500g | Noix de coco râpée    | QS      |

Monter les blancs avec le sucre au batteur jusqu'à dissolution totale du sucre. Pocher sur plaque des petits carrés et des petits bâtonnets. Agrémenter de zestes de citron vert et de noix de coco râpée. Faire sécher au four à 80°C pendant 1 heure, réserver au sec.

### SABLÉ FRIABLE AUX AMANDES

|             |      |                   |      |
|-------------|------|-------------------|------|
| Beurre      | 300g | Œufs              | 60g  |
| Sucre glace | 75g  | Amandes en poudre | 180g |
| Sucre       | 75g  | Farine de maïs    | 105g |
| Sel         | 6g   | Farine            | 225g |

Mélanger les éléments dans l'ordre cité. Abaisser entre 2 feuilles guitare à 2mm d'épaisseur et laisser prendre au froid. Détailler les socles et cuire 14 minutes environ à 140°C.

### DRESSAGE

Mouler le sorbet à l'ananas dans les inserts avec un anneau de coulis de mangue au centre et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Mouler ensuite la glace à la noix de coco, insérer le sorbet à l'ananas et obturer avec un anneau de dacquoise à la noix de coco et au citron vert. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Napper avec le glaçage caramel et fruit de la passion. Dresser sur un anneau de sablé friable aux amandes. Coller des petits carrés de meringue à la française au citron vert et à la noix de coco sur le pourtour et décorer à l'aide de fruits exotiques frais.

For 6 x 1000ml desserts for sharing or 200 petits fours

### 50% COCONUT ICE-CREAM

|                       |       |                              |      |
|-----------------------|-------|------------------------------|------|
| PONTHER coconut purée | 1500g | Sugar                        | 50g  |
| Water                 | 575g  | Dextrose                     | 165g |
| Cream (35% fat)       | 270g  | Stabilising agent for sorbet | 10g  |
| Invert sugar          | 105g  |                              |      |

Warm the water, the cream and the invert sugar to 45°C, add all the dry ingredients after mixing together, mix all to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER coconut purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

### FULL FRUIT PINEAPPLE SORBET 75%

|                         |       |                              |      |
|-------------------------|-------|------------------------------|------|
| PONTHER pineapple purée | 2000g | Dextrose                     | 160g |
| Water                   | 320g  | Glucose powder               | 50g  |
| Sugar                   | 210g  | Stabilising agent for sorbet | 10g  |

Warm the water to 45°C, add all the dry ingredients mixed together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER pineapple purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

### MANGO COULIS

|                     |      |                              |     |
|---------------------|------|------------------------------|-----|
| PONTHER mango purée | 500g | Dextrose                     | 50g |
| Water               | 120g | Invert sugar                 | 35g |
| Sugar               | 120g | Stabilising agent for sorbet | 4g  |

Warm the water and the invert sugar to 45°C, add all the dry ingredients, pasteurise at 85°C, mix. Cool to +4°C, add the defrosted PONTHER mango purée. Leave to rest for 24 hours at +4°C. Pour and freeze rapidly at -20°C.

### COCONUT AND LIME DACQUOISE

Recipe for one 40\*60cm flat baking tray

|             |      |                |         |
|-------------|------|----------------|---------|
| Egg whites  | 225g | Ground almonds | 85g     |
| Sugar       | 160g | Grated coconut | 40g     |
| Flour       | 90g  | Lime zest      | 1 piece |
| Icing sugar | 20g  |                |         |

Beat the egg whites until stiff and gradually add the sugar. Gently add the mixture of the other ingredients. Decorate with a piping bag, bake at 180°C for around 30 minutes.

### CARAMEL AND PASSION FRUIT ICING

|                             |       |                 |      |
|-----------------------------|-------|-----------------|------|
| PONTHER passion fruit purée | 1000g | Gelatine powder | 20g  |
| Sugar                       | 375g  | Water           | 100g |
| Glucose syrup               | 75g   |                 |      |

Cook the sugar and glucose syrup to get a light brown caramel. Cool by adding the PONTHER passion fruit purée. Cook at 103°C then stop the cooking process by adding the gelatine previously rehydrated with water. Leave to cool under cling film, use at 25°C.

### LIME AND COCONUT FRENCH MERINGUE

|            |      |                |         |
|------------|------|----------------|---------|
| Egg whites | 250g | Lime zest      | 1 piece |
| Sugar      | 500g | Grated coconut | SQ      |

Whisk the egg whites and the sugar using a whisk until the sugar has completely dissolved. Poach small squares and small sticks in a pan. Decorate with lime zest and grated coconut. Dry in the oven at 80°C for 1 hour, store in a dry place.

### CRISP ALMOND SHORTBREAD

|             |      |                |      |
|-------------|------|----------------|------|
| Butter      | 300g | Whole eggs     | 60g  |
| Icing sugar | 75g  | Ground almonds | 180g |
| Sugar       | 75g  | Corn flour     | 105g |
| Salt        | 6g   | Flour          | 225g |

Mix the ingredients in the order shown. Roll to a thickness of 2mm between two acetate sheets and leave to cool. Cut out the bases and bake for 14 minutes at 140°C.

### ASSEMBLY

Mould the pineapple sorbet in the inserts with a ring of mango coulis and freeze quickly at -20°C to the centre. Then mould the coconut ice-cream, insert the pineapple sorbet and seal with a ring of coconut and lime dacquoise. Freeze quickly at -20°C to the centre before removing the mould. Coat with caramel and passion fruit icing. Lay on a ring of crisp almond shortbread. Add the small squares of French meringue to the lime and coconut around the edge and decorate with fresh tropical fruit.

