



Soupe glacée de pêche blanche,  
sorbet acidulé au yuzu

*White peach chilled soup, yuzu sorbet*

# Soupe glacée de pêche blanche, sorbet acidulé au yuzu

## White peach chilled soup, yuzu sorbet

### SOUPE GLACÉE DE PÊCHE BLANCHE

Purée de pêche blanche PONTIER	1000g
Purée de citron vert PONTIER	20g

Mettre tous les ingrédients dans un blender et bien mixer.

### SORBET AU YUZU

Purée de yuzu PONTIER	300g
Purée de citron jaune PONTIER	75g
Eau	250g
Sucre en poudre	250g
Glucose atomisé	27g
Stabilisateur	4.5g
Lait	250g

Faire un sirop avec le sucre et l'eau. Ajouter le glucose atomisé et le stabilisateur à 50°C. Porter à ébullition et verser sur les purées de fruit PONTIER. Mixer et ajouter le lait une fois le mélange refroidi. Turbiner et mouler en demi-sphère.

### PANNA COTTA À LA VANILLE

Lait	315g
Crème fraîche liquide	340g
Mascarpone	60g
Gélatine	9g
Chocolat blanc	250g
Gousses de vanille de Tahiti	5

Faire bouillir le lait et la vanille. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. À froid, ajouter la crème fraîche liquide et le mascarpone.

### MERINGUE

Blancs d'œufs	500g
Sucre en poudre (part 1)	55g
Sucre glace (part 1)	375g
Sucre en poudre (part 2)	225g
Sucre glace (part 2)	150g

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre. Monter, ajouter le sucre glace. À la maryse, ajouter les 225g de sucre et les 150g de sucre glace. Pocher des boules sur un flexipan demi-sphère à l'envers. Cuire à 90°C pendant 2 heures.

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de panna cotta, quelques meringues et de fines tranches de fraises fraîches. Déposer une quenelle de sorbet au yuzu sur le dessus et verser la soupe glacée de pêche blanche.

### WHITE PEACH CHILLED SOUP

PONTIER white peach purée	1000g
PONTIER lime purée	20g

Put all the ingredients in a mixer and blend well.

### YUZU SORBET

PONTIER yuzu purée	300g
PONTIER lemon purée	75g
Water	250g
Caster sugar	250g
Atomised glucose powder	27g
Stabiliser	4.5g
Milk	250g

Make a sugar syrup using the sugar and water. At 50°C, add the atomised glucose powder and stabiliser. Bring to the boil and pour over the PONTIER fruit purées. Mix together. Add the milk once the mixture has cooled. Churn in an ice-cream maker, then mould into a halfsphere shape.

### VANILLA PANNA COTTA

Milk	315g
Single cream	340g
Mascarpone	60g
Gelatine	9g
White chocolate	250g
Tahiti vanilla pods	5

Boil the milk and with the vanilla pods. Pour on the white chocolate and the softened gelatine. Cool down and add the cream and the mascarpone.

### MERINGUE

Egg whites	500g
Caster sugar (part 1)	55g
Icing sugar (part 1)	375g
Caster sugar (part 2)	225g
Icing sugar (part 2)	150g

With a beater using a whip, mix together the egg whites and 55g of caster sugar. Add 55g of icing sugar. Let up and use a spatula to add 225g of caster sugar and 150g of icing sugar. Cook 2 hours at 90°C.

### ASSEMBLY

In a deep dessert dish, place a small disk of vanilla panna cotta, a few mini meringues and fresh strawberry slices. Add a quenelle of yuzu sorbet on the top and add some white peach chilled soup.

