CHARLOTTE FRUITS ROUGES, VANILLE, CITRON ET TONKA

POUR 20 PIÈCES

SABLÉ SPÉCULOOS

Beurre	53g
Vergeoise brune	53g
Sel fin	0,5g
Cannelle en poudre	0,5g
Noix de muscade en poudre	0,5g
Œufs entiers	19g
Farine	75g
Levure chimique	1,3g

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, crémer le beurre avec la vergeoise brune, le sel et les épices. Ajouter les œufs tempérés et finir par le mélange farine/levure tamisé ensemble. Passer au travers d'un crible. Cuire sur une toile de cuisson au four ventilé à 150°C pendant 15 min.

SABLÉ RECONSTITUÉ SPÉCULOOS ET CHOCOLAT BLOND

Sablé spéculoos	150g
Feuillantine	53g
Fleur de sel	0.5g
Chocolat blond	93g
Cranberries	113g
Zestes de citron jaune	1

Mélanger délicatement le sablé spéculoos avec la feuillantine, la fleur de sel écrasée, les cranberries hachées, les zestes de citron jaune et le chocolat blond à 45°C. Presser 20g par pièce dans des cercles inox de 6 cm de diamètre. Surgeler.

PUNCH GROSEILLE

Eau	100g
Sucre semoule	33g
Purée de groseille PONTHIER	83g
Purée de citron jaune 100% PONTHIER	8g
Gousse de vanille	1/3
Grand Marnier®	5g
Masse gélatine avec gélatine F (poisson) INGREDIUM	20g

Porter l'eau et le sucre semoule à ébullition. Ajouter la purée de groseille PONTHIER, la purée de citron jaune 100% PONTHIER et la vanille. Donner un bouillon et ajouter le Grand Marnier® et la masse gélatine. Utiliser à chaud. Tremper les disques de biscuit entièrement dans le punch. Surgeler.

GRIOTTES SEMI-CONFITES

Griottes entières IQF PONTHIER	270g
Sucre semoule	100g

Réduire à 255g. Pour ce faire, se reporter régulièrement à la balance pour contrôler le poids de réduction. Chinoiser. On peut garder le jus et le réutiliser pour un imbibage d'un biscuit chocolat ou encore pour un glaçage.

Amaretto	15g
Purée de citron vert 100% PONTHIER	4g
Vanille liquide	3g

Ajouter les ingrédients et mélanger avec les griottes.

BISCUIT CUILLÈRE

Pour une plaque de 40x30cm

Jaunes d'œufs	84g
Œufs entiers	50g
Cassonade	65g
Blancs d'œufs	147g
Miel toutes fleurs	28g
Sucre semoule	59g
Farine	73g
Fécule de pomme de terre	27g

Monter au ruban dans le batteur muni du fouet les jaunes, les œufs entiers et la cassonade. Terminer par les blancs montés serrés avec le sucre et le miel. Incorporer la farine tamisée avec la fécule de pomme de terre. Etaler 520g sur une plaque et feuille cuisson dans un cadre 40 x 30cm. Enfourner dans un four ventilé à 200° C et baisser tout de suite à 180°C. Cuire environ 12 min. Laisser refroidir, décadrer et piquer au pic-vite le coté croûte du biscuit. Détailler des disques de 5 cm de diamètre.

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

Eau	51g
Sucre semoule 1	110g
Purée de framboise 100% PONTHIER	100g
Purée de groseille PONTHIER	51g
Purée de griotte PONTHIER	40g
Sucre semoule 2	5g
Pectine NHX INGREDIUM	2,5g
Xanthane INGREDIUM	3g
Vanille liquide	8g
Framboises surgelées IQF PONTHIER	240g
Griottes semi-confites	110g
Purée de citron vert 100% PONTHIER	20g

Cuire l'eau et le sucre semoule 1 à 125°C. Décuire avec les purées de framboise, groseille et griotte PONTHIER et recuire le tout à 106°C. Ajouter en pluie le mélange sucre semoule 2, pectine NHX INGREDIUM et xanthane INGREDIUM. Donner un bouillon. Ajouter la vanille liquide, les framboises surgelées IQF PONTHIER, les griottes semi-confites et la purée de citron vert 100% PONTHIER. Pocher 20g par pièce en moule demi-sphère de 6 cm de diamètre. Déposer par-dessus un disque de biscuit punché. Surgeler.

CRÈME DIPLOMATE MERINGUÉE

1. *Crème pâtissière*

Lait	103g
Crème	13g
Zestes de citron jaune PONTHIER	1/4
Gousse de vanille	1/3
Fève de tonka	1/4
Sucre semoule	21g
Fécule de mais	12g
Jaunes d'oeufs	22g
Grand Marnier®	7g
Masse gélatine avec gélatine F (poisson) INGREDIUM	22g
Beurre	11g

Infuser dans le lait et la crème chaude pendant 15 minutes, les zestes de citron jaune PONTHIER, la gousse de vanille et la fève de tonka râpée. Chinoiser. Réaliser une crème pâtissière avec l'infusion, les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule de maïs. Ajouter le Grand Marnier®, la masse gélatine réalisée avec la gélatine F INGREDIUM et le beurre. Laisser refroidir.

2. Crème montée

Crème liquide	200g
Mascarpone	18g

Monter la crème avec le mascarpone et incorporer à la crème pâtissière lissée et tempérée à 37°C.

3. Meringue

Blancs d'oeufs	36g
Glucose	36g
Trimoline	36g

Chauffer le glucose et la trimoline et verser sur les blancs d'œufs. Monter une meringue. Ajouter la crème montée dans la crème pâtissière puis ajouter 95g de meringue. Utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITIONS

Chocolat blanc	QS
Beurre de cacao	QS
Denrée alimentaire jaune PCB CREATION	QS
Chocolat au lait	QS
Sucre neige	QS
Or	QS
Fruits rouges frais	QS

Mouler une fine couche de chocolat blanc tempéré et fluidifié avec 5 % de beurre de cacao dans le moule thermoformé «charlotte». Laisser cristalliser. Couler 25 g de crème diplomate meringuée et insérer la compotée de fruits rouges et le biscuit punché. Fermer avec le sablé reconstitué et lisser. Surgeler. Démouler les petits gâteaux et réaliser un velours à l'aide de la denrée alimentaire colorante jaune PCB CREATION puis d'un flocage chocolat lait afin de reproduire la texture et la couleur d'un biscuit. Chauffer légèrement au décapeur thermique afin de faire perler le velours. Poudrer de neige décor. Pocher une pointe de crème et décorer de fruits rouges frais. Finir d'une pointe d'or.

Notes

RED FRUITS, VANILLA AND TONKA CHARLOTTE

FOR 20 PIECES

SPECULOOS SHORTBREAD

Butter	53g
Dark soft brown sugar	53g
Fine salt	0.5g
Powdered cinnamon	0.5g
Powdered nutmeg	0.5g
Whole eggs	19g
Flour	75g
Baking powder	1.3g

In the mixer bowl, with the paddle attachment, cream the butter with the dark soft brown sugar, salt and spices. Add the tempered eggs and finish by the flour/baking powder sifted together. Use a sieve with a wide mesh. Bake on a baking mat at 150°C for 15 min, ventilated oven.

BLONDE CHOCOLATE AND SPECULOOS RECONSTITUTED SHORTBREAD

Speculoos shortbread	150g
Feuillantine	53g
Fleur de sel	0.5g
Blonde chocolate	93g
Cranberries	113g
Lemon zests	1

Blend gently the speculoos shortbread with the feuillantine, the crushed fleur de sel, the chopped cranberries, lemon zests and blonde chocolate at 45°C. Press 20g par piece in a 6cm diameter circle. Quick-freeze.

REDCURRANT PUNCH

Water	100g
Caster sugar	33g
PONTHIER redcurrant purée	83g
PONTHIER lemon 100% purée	8g
Vanilla bean	1/3
Grand Marnier®	5g
Gelatin mass with gelatin F (fish)	20g
INGREDIUM	

Bring to the boil the water and caster sugar. Add PONTHIER redcurrant purée, PONTHIER lemon 100% purée and vanilla. Give a boil and add the Grand Marnier® and the gelatin mass. Use hot. Soak the biscuit disks entirely within the punch. Deep freeze.

SEMI-CONFIT MORELLO CHERRIES

PONTHIER IQF morello cherries	270g
Caster sugar	100g

Reduce to 255g. To do so, often check the scale to control the reduction weight. Strain. Possibility to keep the juice and reuse it to soak a chocolate biscuit or for glazing.

Amaretto	15g
PONTHIER lime 100% purée	4g
Liquid vanilla	3g

Add the ingredients and blend with the morello cherries.

SPONGE FINGER

For a 40x30cm tray

Egg yolks	84g
Whole eggs	50g
Cassonade	65g
Egg whites	147g
Polyfloral honey	28g
Caster sugar	59g
Flour	73g
Potato starch	27g

Beat the egg yolks, whole eggs and the cassonade until it forms a ribbon. Finish with the whisked egg whites tightened with sugar and honey. Add the sifted flour and potato starch. Spread 520g on a baking tray and baking sheet in a 40x30cm frame. Put it in a ventilated oven at 200°C and lower directly to 180°C. Bake for about 12 min. Let it cool down, remove the frame and cut disks of 5 cm diameter.

RED FRUITS COMPOTE

Water	51g
Caster sugar 1	110g
PONTHIER raspberry 100% purée	100g
PONTHIER redcurrant purée	51g
PONTHIER morello cherry purée	40g
Caster sugar 2	5g
INGREDIUM pectin NHX	2.5g
INGREDIUM xanthan	3g
Liquid vanilla	8g
PONTHIER IQF raspberries	240g
Semi-confit morello cherries	110g
PONTHIER lime 100% purée	20g

Cook the water and sugar 1 at 125°C. Slow the cooking with the PONTHIER raspberry, redcurrant and morello cherry purées and cook it again at 106°C. Sprinkle the caster sugar 2 with INGREDIUM pectin NHX and xanthan. Give a boil. Add the liquid vanilla, the IQF raspberries, the semi-confit morello cherries and the PONTHIER lime 100% purée. Pipe 20g per piece in a half-sphere of 6 cm diameter. Put on top a punched biscuit disk. Deep freeze.

DIPLOMAT CREAM WITH MERINGUE

1. *Custard cream*

Milk	103g
Cream	13g
Lemon zests	1/4
Vanilla bean	1/3
Tonka bean	1/4
Caster sugar	21g
Cornstarch	12g
Egg yolks	22g
Grand Marnier®	7g
Gelatin mass with gelatin F (fish)	22g
INGREDIUM	
Butter	11g

Infuse the lemon zests, the vanilla bean and the grated tonka bean in milk and cream for 15 min. Strain. Make a custard cream with the infusion, egg yolks, sugar and cornstarch. Add the Grand Marnier®, the gelatin mass with INGREDIUM gelatin F.

2. *Whipped cream*

Liquid cream	200g
Mascarpone	18g

Whip the cream with the mascarpone and add in the smooth and tempered custard cream at 37°C.

3. Meringue

Egg whites	36g
Glucose	36g
Inverted sugar	36g

Heat up the glucose and inverted sugar and pour over the white eggs. Whip a meringue. Add the whipped cream in the custard cream and add 95g of meringue. Use instantly.

ASSEMBLY AND DECORATION

White chocolate	SQ
Cocoa butter	SQ
PCB CREATION yellow foodstuff	SQ
Milk chocolate	SQ
Snow sugar	SQ
Gold	SQ
Fresh red fruits	SQ

Mold a thin layer of tempered and liquefied with 5% of cocoa butter white chocolate into the "Charlotte" thermoformed mold. Let it crystallize. Pour 25g of diplomate cream with meringue and insert the red fruit compote and the punched biscuit. Seal with the reconstituted shortbread and smooth. Deep freeze. Unmold and make a velvet with the PCB CREATION yellow foodstuff and then a milk chocolate flocking to replicate texture and color of a biscuit. Slightly heat with the heat gun to make the velvet some drops. Powder with snow sugar. Pipe a peak of cream and decorate with fresh red fruits. Finish with some gold.

Notes