



*Dessert à l'assiette à la châtaigne,
poire, amande et yuzu*
Chestnut, pear, almond, and yuzu plated dessert

Miquel GUARRO
Directeur de la pâtisserie de l'école Hofmann
Pastry Director at the Hofmann School



PONTHIER
une histoire de fruit



Dessert à l'assiette à la châtaigne, poire, amande et yuzu

Chestnut, pear, almond, and yuzu plated dessert

GLACE À LA CHATAIGNE

Lait entier	560g	Stabilisateur pour crème glacée	6,5g
Crème liquide 35% M.G	170g	Sel fin	1,2g
Dextrose	160g	Lait en poudre 0% M.G	25g
Glucose atomisé DE 33	55g	Purée de châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER	1000g

Mélanger les ingrédients secs à froid. Chauffer le lait avec la crème à 40°C et ajouter les ingrédients secs en pluie. Porter à 90°C en remuant constamment avec le fouet. Hors du feu, ajouter la purée de châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER et mixer avec le turmix. Placer la préparation au réfrigérateur pendant 24 heures pour la maturation. Barrater et réserver à -16°C.

CRÈME DE POIRE

Jaune d'oeuf pasteurisé	45g	Sucre inverti	20g
Maïzena	12g	Feuille de gélatine	3,5g
Purée de poire Williams PONTHER	340g	Beurre noisette	20g

Mélanger le jaune d'oeuf avec la maïzena. Faire chauffer la purée de poire Williams PONTHER avec le sucre à plus de 85°C. Verser le mélange chaud sur les jaunes d'oeufs et terminer la cuisson de la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Ajouter le beurre noisette et remuer vigoureusement avec un fouet. Verser dans un récipient, filmer et placer au réfrigérateur.

POIRE IMBIBÉE DE FLEUR DE SUREAU

Poire fraîche coupée en quartier	300g	Liqueur de fleur de sureau	30g
Purée de poire Williams PONTHER	30g		

Mélanger la liqueur avec la purée de poire Williams PONTHER. Verser le mélange sur les quartiers de fruits et placer le tout sous vide. Au bout de quelques minutes, laisser entrer l'air à nouveau et conserver dans un tupperware au réfrigérateur.

PRALINÉ CROQUANT AUX AMANDES

Praliné aux amandes Marcona 60%	120g	Chocolat blond	10g
Brisures de gaufrettes	25g	Sel fin	0,8g

Faire fondre le chocolat et le mélanger avec le reste des ingrédients. Placer le mélange dans une poche à douille et le conserver à température ambiante.

MERINGUE SÈCHE AU YUZU

Blancs d'oeufs pasteurisés	120g	Purée de yuzu 100 % PONTHER	90g
Albumine	33g	Eau minérale	60g
Sucre	50g	Méthyl	2g
Trehalose	30g		

Mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide du turmix et tempérer le mélange à 30°C au bain-marie. Le placer ensuite dans un mixeur et le faire monter à grande vitesse. Une fois la consistance souhaitée obtenue, étaler la meringue sur un tapis en silicone sur une hauteur de 1,2 cm. Placer au four réglé à 50°C pendant 12 heures, clé ouverte. À la sortie du four, conserver dans une boîte hermétique.

GELÉE DE YUZU

Sucre	35g	Eau minérale	70g
Agar agar	3,2g	Feuilles de gélatine	7g
Purée de yuzu 100% PONTHER	20g		

Mélanger l'agar-agar à sec avec le sucre. Verser le mélange sec en pluie sur la purée de yuzu 100 % PONTHER mélangée à l'eau. Porter à ébullition et maintenir à température pendant 10 secondes. Retirer du feu, puis ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Disposer la préparation dans un tupperware. Laisser gélifier au réfrigérateur. Écraser le gel et le placer dans une poche à douille.

MALTODEXTRINE AU YUZU

Maltodextrine	40g	Yuzu lyophilisé	5g
---------------	-----	-----------------	----

Mélanger les deux ingrédients.

MONTAGE

Amande râpée	1
--------------	---

Verser un point de crème de poire dans l'assiette. Créer un creux dans le point de crème avec une cuillère chaude. Remplir ce creux avec le praliné aux amandes. Recouvrir le praliné aux amandes avec la poire imprégnée. Recouvrir d'une quenelle de glace à la châtaigne. Garnir de brisures de meringue au yuzu. Râper une amande sur le dessus et saupoudrer de maltodextrine au yuzu.

CHESTNUT ICE CREAM

Whole milk	560g	Ice cream stabiliser	6,5g
Whipping cream (35% fat)	170g	Fine salt	1,2g
Dextrose	160g	Milk powder (0% fat)	25g
Glucose powder 33 DE	55g	PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée	1000g

Mix the dry ingredients cold. Heat the milk together with the cream to 40°C and sift the dry ingredients into the milk and cream. Raise to 90°C while stirring constantly with a whisk. Remove from the heat and add the PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée. Place mixture in a blender and blend. Leave to age in the fridge for 24 hours. Churn in the ice cream maker and cool down to -16°C.

PEAR CREAM

Pasteurised egg yolk	45g	Inverted sugar syrup	20g
Cornflour	12g	Gelatine sheets	3,5g
PONTHER Williams pear purée	340g	Brown butter (beurre noisette)	20g

Mix the egg yolk with the cornflour. Heat the PONTHER Williams pear purée together with the sugar to over 85°C. Pour the hot mixture over the egg yolks (temper) and cook the cream until it thickens. Add the previously hydrated gelatine sheets. Add the brown butter and mix together vigorously with a whisk. Place cling film on the surface of the mixture to prevent skin forming and store in a sealed container in the fridge.

ELDERFLOWER-INFUSED PEAR

Fresh pear, diced	300g	Elderflower liqueur	30g
PONTHER Williams pear purée	30g		

Mix the liqueur with the PONTHER Williams pear purée. Pour over the diced pear and vacuum seal the mixture. After 2-3 minutes, release the vacuum and store in a sealed container in the fridge.

CRUNCHY ALMOND PRALINE

Marcona almond praline 60%	120g	Caramelised white chocolate	10g
Broken wafers	25g	Fine salt	0,8g

Melt the chocolate and mix with all the other ingredients. Place in a piping bag and keep at room temperature.

YUZU MERINGUE

Pasteurised egg whites	120g	PONTHER 100% yuzu purée	90g
Albumin powder	33g	Mineral water	60g
Sugar	50g	Methyl cellulose	2g
Trehalose	30g		

Mix all the ingredients in the blender and warm the mixture to 30°C in a bain-marie. Place in a stand mixer and whip at high speed. Once the desired consistency is reached, spread out the meringue on a silicone mat to 1,2cm in thickness. Oven setting 50°C – 12 hours – damper open. Remove from the oven and store in an airtight container.

YUZU GEL

Sugar	35g	Mineral water	70g
Agar agar	3,2g	Gelatine sheets	7g
PONTHER 100% yuzu purée	20g		

Dry mix the agar agar with the sugar. Sift over the PONTHER 100% yuzu purée mixed with the water. Bring to the boil and keep boiling for 10 seconds. Remove from the heat and add the previously hydrated gelatine sheets. Place the mixture in a sealed container. Leave to gel in the fridge. Crush the gel and place in a piping bag.

MALTODEXTRIN WITH YUZU

Maltodextrin	40g	Freeze-dried yuzu	5g
--------------	-----	-------------------	----

Mix the two ingredients together.

ASSEMBLY

Grated almond	1
---------------	---

Add a dollop of pear cream to the plate. Create a hollow in the dollop with a hot spoon. Fill the hollow with the almond praline. Cover the almond praline with the infused pear. Top with a quenelle of chestnut ice cream. Sprinkle yuzu meringue pieces on top. Grate a little almond on top and sprinkle on some maltodextrin with yuzu.