



*Dessert à la Châtaigne
d'Ardèche AOP et cèpes
PDO Ardèche Chestnut and porcini
mushroom dessert*

Tristan ROUSSELOT

*Chef Pâtissier
Pastry Chef*



PONTHIER
une histoire de fruit

Dessert à la Châtaigne d'Ardèche AOP et cèpes

PDO Ardèche Chestnut and porcini mushroom dessert

RECETTE POUR 10 ASSIETTES

BISCUIT CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP

Jaune d'œufs	306 g
Sucre semoule	211 g
Blancs d'œufs	259 g
Purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTIER	105 g
Chocolat noir 70%	43 g
Farine T55	76 g

Monter les blancs d'œufs, le sucre et les jaunes d'œufs au ruban. Ajouter le chocolat fondu et la purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTIER puis la farine tamisée. Etaler 1000g sur une plaque de 40x60 cm. Cuire à 170°C pendant 12 minutes, retourner à mi-cuisson. Refroidir sur grille et détailler des carrés de 3,5x3,5cm. Réserver dans un film hermétique.

CRÉMEUX CÈPES

Crème	230 g
Glucose	8 g
Sucre inverti	8 g
Pectine X58	2 g
Chocolat blond	79 g
Cèpes	6 g

Faire bouillir la crème et ajouter les cèpes snackés sur grill et faire infuser 10 minutes. Chinoiser et compléter le poids de crème absorbé par les cèpes. Ajouter le glucose, le sucre inverti et la pectine. Bouillir pendant 2 minutes et verser sur le chocolat blond. Mixer et utiliser aussitôt.

PÂTE SABLÉE CHÂTAIGNE

Beurre	56 g
Sucre glace	35 g
Poudre d'amande	12 g
Sel fin	1 g
Œufs entiers	24 g
Farine de châtaigne	94 g

Réaliser un beurre pommade et mélanger avec le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et le sel. Lancer le mélange au batteur doucement, ajouter progressivement les œufs tempérés puis la farine de châtaigne. Corner et mélanger à nouveau, étaler à 4mm au laminoir entre deux feuilles. Refroidir minimum 2 heures puis cuire à 155°C pendant 20 minutes. Refroidir

CRUSTILLANT CHÂTAIGNE

Pâte sablée châtaigne	102 g
Feuillantine	26 g
Pralin amande	13 g
Chocolat blond	54 g
Beurre de cacao	27 g

Mixer en poudre la pâte sablée châtaigne et mélanger avec les autres poudres puis avec le chocolat blond et le beurre de cacao fondu. Etaler le crustillant entre 2 règles de 0,8 cm d'épaisseur puis refroidir et détailler des carrés de 3,5x3,5 cm. Réserver au réfrigérateur.

CARAMEL CÈPES

Sucre semoule	143 g
Eau	48 g
Cèpes	10 g

Faire snacker les cèpes sur une grille et les marquer en cuisson. Faire infuser les cèpes grillés dans l'eau une nuit. Filtrer et récupérer l'eau de cèpes. Faire caraméliser le sucre à la casserole jusqu'à une couleur brune et décuire avec l'eau de cèpes chaude. Refroidir une nuit puis mettre en poche.

MOUSSE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP

Crème liquide	185 g
Gousse de vanille	2 g
Crème de marron	82 g
Masse gélatine	11 g
Pâte de marron	41 g
Purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTIER	123 g

SERVES 10

PDO ARDÈCHE CHESTNUT SPONGE CAKE

Egg yolks	306 g
Caster sugar	211 g
Egg whites	259 g
PONTIER PDO Ardèche Chestnut purée	105 g
Dark chocolate (70%)	43 g
Plain flour (T55)	76 g

Beat the egg whites, sugar and egg yolks until the mixture forms a ribbon. Add the melted chocolate and PONTIER PDO Ardèche Chestnut purée. Then fold in the sifted flour. Spread 1000g of the mixture onto a 40 x 60cm baking tray. Bake at 170°C for 12 minutes, turning halfway through. Cool on a wire rack and cut into 3.5 x 3.5cm squares. Set aside wrapped in airtight cling film.

PORCINI MUSHROOM CREAM

Cream	230 g
Glucose	8 g
Invert sugar	8 g
Pectin X58	2 g
Dulcey caramelised white chocolate	79 g
Porcini mushrooms	6 g

Bring the cream to the boil and add the lightly grilled porcini mushrooms. Leave to infuse for 10 minutes. Strain and add extra cream to compensate for the weight of the cream absorbed by the porcini mushrooms. Add the glucose, invert sugar and pectin. Boil for 2 minutes and pour over the caramelised white chocolate. Mix and use immediately.

CHESTNUT SHORTBREAD

Butter	56 g
Icing sugar	35 g
Ground almonds	12 g
Table salt X58	1 g
Whole eggs	24 g
Hestnut flour	94 g

Mix the softened butter with the sifted icing sugar, ground almonds and salt. Gently beat the mixture using an electric whisk. Gradually add the eggs brought to room temperature, then add the chestnut flour. Scrape the mixture down into the bowl and mix again. Roll out to 4mm between two sheets. Chill for at least 2 hours, then bake at 155°C for 20 minutes. Leave to cool.

CHESTNUT SHORTBREAD

Chestnut shortbread	102g
Feuillantine	26 g
Almond praline	13 g
Dulcey caramelised white chocolate	54 g
Cocoa butter	27 g

Grind the chestnut shortbread into a powder and mix with the other powders, then with the melted caramelised white chocolate and melted cocoa butter. Spread the crisp between two 0.8 cm thick rulers, then cool and cut into 3.5 x 3.5 cm squares. Set aside in the refrigerator.

PORCINI MUSHROOM CARAMEL

Caster sugar	143 g
Water	48 g
Porcini mushrooms	10 g

Lightly grill the porcini mushrooms so that they are slightly pre-cooked. Infuse the grilled porcini mushrooms in the water overnight. Filter and collect the porcini water. Caramelize the sugar in a saucepan until it turns brown, then lower the cooking temperature by adding the hot porcini water. Cool overnight and then put the mixture in a piping bag.

PDO ARDÈCHE CHESTNUT MOUSSE

Single cream	185 g
Vanilla beans	2 g
Chestnut cream (crème de marrons)	82 g
Gelatin mass	11 g
Chestnut paste	41 g
PONTIER PDO Ardèche Chestnut purée	123 g

Monter au batteur la crème et la vanille grattée. Faire chauffer la crème de marron et y ajouter la masse gélatine fondue, ajouter la pâte de marron et la purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER et lisser. Ajuster la crème fouettée soyeuse. Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP

Purée de châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER	719 g
Sucre semoule	177 g
Glucose	116 g
Eau	77 g
Sucre semoule	11 g
Pectine NH	11 g

Chauffer la purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER avec l'eau, le sucre semoule et le glucose. A 40°C, ajouter le mélange pectine NH et sucre semoule. Porter à ébullition et cuire pendant 1 minute. Mixer et refroidir. Réchauffer le glaçage et l'utiliser à 45°C.

SORBET CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP

Eau	143 g
Glucose atomisé	13 g
Trimoline	16 g
Sucre semoule	16 g
Stabilisateur	0.4 g
Vergeoise	16 g
Purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER	238 g

Chauffer la purée de Châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER avec l'eau, le sucre semoule et le glucose. A 40°C, ajouter le mélange pectine NH et sucre semoule. Porter à ébullition et cuire pendant 1 minute. Mixer et refroidir. Réchauffer le glaçage et l'utiliser à 45°C.

TUILE CIGARETTE

Sucre glace	42 g
Beurre doux	42 g
Blancs d'œufs	42 g
Farine de châtaigne	29 g
Farine de riz	13 g

Réaliser un beurre pommade et crémier avec le sucre glace tamisé. Ajouter les blancs d'œufs à température ambiante et finir par les farines de riz et de châtaigne. Ne pas corser, laisser refroidir une nuit. Etaler sur une feuille silicone décors feuille puis cuire 7 à 8 minutes à 170°C. En sortie de four, débarrasser sur gouttière pour donner un galbe et refroidir. Conserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

VERMICELLES CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP

Purée de châtaigne d'Ardèche AOP PONTHER	81 g
Crème de marron	161 g
Pâte de marron	161 g
Sel fin	1 g
Beurre doux	40 g

Mixer l'ensemble des ingrédients et le beurre pommade dans un robot coupe ou Thermomix. Mettre en poche muni d'une douille «nid» et réaliser des bandes de vermicelles. Congeler et détailler des disques de 5cm de diamètre. Conserver au réfrigérateur.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Dans un moule silicone carré de 3.5 cm, couler 25g de crémeux cèpes puis déposer le carré de biscuit châtaigne, couler une pointe de crémeux cèpes pour coller le carré de croustillant châtaigne. Congeler et démouler. Dans un moule silicone carré de 5.5cm, pocher 35 g de mousse châtaigne fraîchement réalisée et plonger l'insert congelé (croustillant vers le haut) dans la mousse. Lisser à ras puis congeler et démouler. Sur grille, glacer l'entremets châtaigne avec le glaçage châtaigne et retirer l'excédent de glaçage à la base.

DRESSAGE ET FINITION

Oxalis rouge	QS
Poudre de vanille	QS

Sur une assiette ronde blanche, déposer l'entremets puis le disque de vermicelles châtaigne et laisser décongeler. Disposer 3 tuiles châtaigne feuille sur l'entremets. Décorer le vermicelle marron avec 3 pousse d'oxalis rouge. Parsemer très légèrement de la poudre de vanille et terminer avec un point de caramel cèpes. Servir avec le sorbet Châtaigne d'Ardèche AOP.

Whip the cream and scraped vanilla using an electric whisk. Heat the chestnut cream and add the melted gelatine mass. Add the chestnut paste and the PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée. Mix to a smooth texture. Fold in the silky whipped cream. Use immediately.

PDO ARDÈCHE CHESTNUT GLAZE

PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée	719 g
Caster sugar 1	177 g
Glucose	116 g
Water	77 g
Caster sugar 2	11 g
Pectine NH	11 g

Heat the PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée with the water, caster sugar 1 and glucose. At 40°C, add the pectin NH and caster sugar 2 mixture. Bring to the boil and cook for 1 minute. Mix and cool. Reheat the glaze and use at 45°C.

PDO ARDÈCHE CHESTNUT SORBET

Water	143 g
Atomised glucose	13 g
Trimoline (invert sugar)	16 g
Caster sugar	16 g
Stabiliser	0.4 g
Vergeoise sugar	16 g
PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée	238 g

Heat the water and Trimoline to 60°C. Then add the atomised glucose, sugar, vergeoise sugar and stabiliser. Pasteurise at 85°C. Pour over the PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée. Blend and strain. Leave to mature. Blend and strain again. Chill and churn in an ice cream maker and use.

CIGARETTE TUILE CRISP

Icing sugar	42 g
Unsalted butter	42 g
Egg whites	42 g
Chestnut flour	29 g
Rice flour	13 g

Cream the softened butter with the sifted icing sugar. Add the egg whites at room temperature. Then add the rice and chestnut flours. Mix until incorporated, do not overmix. Leave to cool overnight. Spread onto a leaf pattern silicone sheet and bake for 7 to 8 minutes at 170°C. Remove from the oven and immediately place the leaves on a log mould to give a curved shape. Leave to cool. Store in a dry place away from moisture.

PDO ARDÈCHE CHESTNUT VERMICELLI

PONTHER PDO Ardèche Chestnut purée	81 g
Chestnut cream (crème de marrons)	161 g
Chestnut paste	161 g
Table salt	1 g
Unsalted butter	40 g

Blend all the ingredients together and the softened butter in a food processor or a Thermomix. Put the mixture in a piping bag fitted with a «nest» nozzle and make strips of vermicelli. Freeze and cut into 5cm diameter discs. Store in the refrigerator.

ASSEMBLING THE DESSERT

Pour 25g of the porcini mushroom cream into a 3.5cm square silicone mould. Then place the square of chestnut sponge cake and pour a drop of porcini mushroom cream on top to stick the square of chestnut crisp. Freeze and remove from the mould. Pipe 35g of freshly prepared chestnut mousse into a 5.5cm square silicone mould and plunge the frozen filling (chestnut crisp on top) into the mousse. Smooth the surface evenly, freeze then remove from the mould. On a wire rack, glaze the dessert with the chestnut glaze. Remove the excess glaze from the base.

FINISHING TOUCHES

Edible red oxalis	QS
Vanilla powder	QS

Place the dessert on a round white plate next to the chestnut vermicelli disc and leave to defrost. Place 3 chestnut leaf tuile crisps on the dessert. Decorate the chestnut vermicelli disc with 3 edible red oxalis. Sprinkle very lightly with vanilla powder and finish with a dot of porcini mushroom caramel. Serve with the PDO Ardèche Chestnut sorbet.