



---

*Petit gâteau à l'argousier*  
*Sea buckthorn petit gâteau*

*Nicolas Lambert*  
*Chef Pâtissier Exécutif*  
*Executive pastry chef*



# Petit gâteau à l'argousier

## Sea buckthorn petit gâteau

### POUR 10 PIÈCES

#### CRUSTILLANT AU RIZ SOUFFLÉ

Sucre	61g
Eau	21g
Riz soufflé	140g
Chocolat blanc	70g
Pâte de noisette	105g
Fleur de sel	3g

Cuire le sucre à 115 degrés. Ajouter le riz soufflé puis caraméliser. Fondre le chocolat blanc et ajouter la pâte de noisette. Ajouter la fleur de sel puis le riz soufflé. Mettre le croustillant dans des moules en silicone demi-sphères de 6cm de diamètre. Réserver au frigo pendant quelques minutes puis les démouler.

#### CREMEUX PECHE BLANCHE

Purée de pêche blanche PONTHER	153g
Purée d'argousier PONTHER	21g
Amidon	7g
Sucre	21g
Jaunes d'œufs	21g
Masse gélatine avec gelatin f (poisson) INGREDIUM	8g
Beurre	69g

Faire chauffer les purées de pêche blanche et d'argousier PONTHER. Mélanger le sucre et l'amidon puis ajouter les jaunes d'œufs. Faire blanchir le mélange. Cuire le tout puis ajouter la masse gélatine réalisée avec de la gelatin f INGREDIUM. Ajouter le beurre à 40 degrés puis mixer avec le Bamix. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 24h.

#### MOUSSE AU MIEL D'ARGOUSIER

Lait	190g
Miel d'argousier	76g
Jaunes d'œufs	57g
Masse gélatine avec gelatin f (poisson) INGREDIUM	38g
Crème	238g

Cuire le lait, le miel d'argousier et les jaunes d'œufs à 84 degrés. Ajouter la masse gélatine réalisée avec la gelatin f INGREDIUM. Refroidir ce mélange à 25 degrés. Monter la crème au batteur puis ajouter la crème montée au précédent mélange. Mettre dans un moule demi-sphère de 6cm de diamètre et mettre au surgélateur.

#### COULIS D'ARGOUSIER

Purée d'argousier PONTHER	183g
Pectine NHX INGREDIUM	3g
Sucre	3g
Trimoline	5g
Miel d'argousier	6g

Mélanger le sucre et la pectine NHX INGREDIUM. Faire chauffer la purée d'argousier PONTHER, le miel d'argousier et la trimoline à 40 degrés. Ajouter au mélange. Faire bouillir le tout puis réserver au réfrigérateur.

#### CHANTILLY D'ARGOUSIER

Crème	145g
Mascarpone	94g
Miel d'argousier	22g
Purée d'argousier PONTHER	25g
Masse gélatine avec gelatin f (poisson) INGREDIUM	14g

Faire fondre à 40 degrés la crème, le miel d'argousier et la purée d'argousier PONTHER. Ajouter la masse gélatine réalisée avec la gelatin f INGREDIUM puis verser sur le mascarpone. Mixer le tout au Bamix puis la réserver pendant 24h au réfrigérateur avant de pouvoir la faire monter. Monter la chantilly bien ferme.

#### BRUNOISE DE PECHE BLANCHE

Pêches blanches	2
-----------------	---

Détailler des petits cubes de 3mm de diamètre. Ajouter autant de coulis que de cubes de pêches pour lier.

#### MONTAGE ET FINITION

Feuilles de mélisse	QS
Pêche blanche fraîche	QS
Beurre de cacao	200g
Chocolat blanc	400g
Colorant jaune	QS
Colorant rouge	QS

Démouler le croustillant et creuser au milieu à l'aide d'une boule parisienne. Y déposer du crémeux à la pêche blanche. Pour donner la forme à la mousse, utiliser des moules demi-sphères de 6cm de diamètre, les mettre à l'envers sur une surface plane mouillée puis presser au milieu au doigt et lisser pour avoir une jolie forme lisse et n'avoir que les bords relevés. Verser du chocolat dans le creux pour maintenir la forme, le laisser durcir et venir retourner les moules pour couler la mousse. Surgeler. Démouler la mousse. Mélanger le beurre de cacao, le chocolat blanc, le colorant rouge et jaune pour obtenir de l'orange et garder une petite partie de côté. Floquer la mousse puis dans la partie mise de côté, ajouter du colorant rouge pour obtenir une couleur rouge vif et floquer à nouveau sur un seul côté. Passer rapidement ce côté au décapeur thermique. Ajouter la brunoise de pêche liée avec du coulis au fond de la mousse puis pocher la chantilly par-dessus. À l'aide d'une boule parisienne, creuser légèrement la chantilly et y déposer du coulis d'argousier. Décorer de fines tranches de pêche blanche fraîche et de quelques feuilles de mélisse. Alternative au moulage de la mousse : remplir un moule demi-sphère de 6cm de diamètre, creuser au milieu puis floquer.

### FOR 10 PIECES

#### PUFFED RICE CRISP

Sugar	61g
Water	21g
Puffed rice	140g
White chocolate	70g
Hazelnut paste	105g
Fleur de sel	3g

Heat the sugar to 115 degrees. Add the puffed rice and caramelize. Melt the white chocolate and add the hazelnut paste. Add the fleur de sel followed by the puffed rice. Place the crisp into 6cm diameter silicone half-sphere moulds. Set aside in the fridge for a few minutes, then turn them out.

#### WHITE PEACH CREAM

PONTHER White Peach Purée	153g
PONTHER Sea Buckthorn Purée	21g
Starch	7g
Sugar	21g
Egg yolks	21g
Gelatin mass made with INGREDIUM Gelatin F (fish)	8g
Butter	69g

Heat the PONTHER white peach and sea buckthorn purées. Mix together the sugar and starch, then add the egg yolks. Blanch the mixture. Heat everything together, then add the gelatin mass made with INGREDIUM Gelatin F. Add the butter at 40 degrees and blend with a plunge mixer. Leave in the fridge for 24 hours.

#### SEA BUCKTHORN HONEY MOUSSE

Milk	190g
Sea buckthorn honey	76g
Egg yolks	57g
Gelatin mass with INGREDIUM Gelatin F (fish)	38g
Cream	238g

Heat the milk, sea buckthorn honey and egg yolks to 84 degrees. Add the gelatin mass made with INGREDIUM Gelatin F. Cool this mixture to 25 degrees. Whip the cream with a hand mixer and fold into the previous mixture. Pour into 6cm diameter half-sphere moulds and place in the freezer.

#### SEA BUCKTHORN COULIS

PONTHER Sea Buckthorn Purée	183g
INGREDIUM Pectin NHX	3g
Sugar	3g
Trimoline (invert sugar)	5g
Sea buckthorn honey	6g

Mix the sugar and INGREDIUM Pectin NHX. Heat the PONTHER sea buckthorn purée, sea buckthorn honey and Trimoline to 40 degrees. Add to the mixture. Bring to the boil and set aside in the refrigerator.

#### SEA BUCKTHORN WHIPPED CREAM

Cream	145g
Mascarpone	94g
Sea buckthorn	22g
PONTHER Sea Buckthorn	25g
Gelatin mass made with INGREDIUM Gelatin F (fish)	14g

Heat the PONTHER sea buckthorn purée, sea buckthorn honey and Trimoline to 40 degrees. Add the gelatin mass made with INGREDIUM Gelatin F, then pour over the mascarpone. Blend the mixture with a plunge mixer and set aside in the refrigerator for 24 hours before whipping. Whip the cream mixture until firm.

#### FINELY DICED WHITE PEACHES

White peaches	2
---------------	---

Chop into 3mm dice. Add as much coulis as there are peach dice to bind.

#### ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Lemon balm leaves	as many as needed
Fresh white peach	as much as needed
Cocoa butter	200g
White chocolate	400g
Yellow food colouring	as much as needed
Red food colouring	as much as needed

Turn out the crisps and make hollows in the middle using a melon baller. Fill the hollows with white peach cream. Use 6cm diameter half-sphere moulds to shape the mousse. Place them upside down on a wet flat work surface, then press down in the middle with your finger, and smooth out to get a nice smooth shape with only the edges raised. Pour chocolate into the hollow to hold the shape, leave to harden, then turn the moulds over to pour in the mousse. Freeze. Turn the mousse out of the moulds. Mix the cocoa butter, white chocolate, red and yellow food colouring into orange and set a small amount aside. Flock the mousse, then add red food colouring to the orange mixture set aside for a bright red colour, flock the outer surface only of the mousse again. Quickly blow the outer surface with a heat gun. Add peach dice bound with coulis to the hollow of the mousse and pipe whipped cream on top. Using a melon ball, lightly scoop out the whipped cream and spoon sea buckthorn coulis into the hollow. Decorate with thin slices of fresh white peach and a few lemon balm leaves.

Alternative to moulding the mousse: fill a 6cm diameter half-sphere mould, hollow out the middle and flock.