



*Bûche à la Clémentine de Corse IGP,
fruit de la passion et vanille*
*Corsican Clementine, Passion Fruit
and Vanilla Log*

Etienne LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017



PONTHIER
une histoire de fruit

Bûche à la Clémentine de Corse IGP, fruit de la passion et vanille

Corsican Clementine, Passion Fruit and Vanilla Log

POUR 6 BÛCHES DE 18 CM

BISCUIT MOELLEUX VANILLE

Pour une plaque silicone à rebords de 40x60 cm

Farine	252g	Jaunes d'œufs	204g
Miel	104g	Œufs entiers	312g
Beurre	180g	Blancs d'œufs	462g
Lait	496g	Sucre	218g
Vanille liquide	20g		

Faire bouillir le lait, le beurre, le miel et la vanille liquide. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers et la farine tamisée. Verser le liquide bouillant. Chauffer le tout dans une casserole afin de l'épaissir sans faire bouillir. Mixer. Incorporer les blancs montés. Etaler sur chacune des 2 plaques silicone à rebords de 40x60 cm, 1050g. Cuire à 170°C environ 14 minutes au four ventilé sur plaque doublée. Dès la sortie du four, retourner sur plaque et laisser au réfrigérateur sans retirer le moule silicone. 2 heures après, démouler les feuilles de biscuit.

GANACHE MONTÉE VANILLE

Crème 35% M.G 1	651g	Chocolat blanc 33%	285g
Gousse de vanille	17g	Crème 35% M.G 2	651g
Masse gélatine avec gelatin F (poisson) INGREDIUM	68g	Extrait de vanille	4g

Bouillir la crème 35% M.G 1 et infuser les vanilles 15 minutes. Chinoiser et ajouter la masse gélatine. Verser la crème en 3 fois sur le chocolat et réaliser l'émulsion. Mixer en ajoutant la crème 35% M.G 2 froide. Réserver à 4°C minimum 6 heures avant de monter au fouet.

MARMELADE DÉCOR

Confit de Clémentine de Corse IGP, mandarine et passion	150g	Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	75g
---	------	--	-----

Lisser le confit froid et mélanger avec le broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER.

CONFIT CLÉMENTINE DE CORSE IGP, MANDARINE ET PASSION

Purée de poire Williams PONTHER	205g	Dextrose INGREDIUM	53g
Purée de fruit de la passion 100% PONTHER	205g	Pectine NHX INGREDIUM	11g
Purée de mandarine 100% PONTHER 410g		Agar INGREDIUM	6g
Broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	410g		

Mélanger les purées et le broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER ensemble. Ajouter à froid en mélangeant énergiquement au fouet les poudres (dextrose + pectine + agar INGREDIUM) préalablement mélangées ensemble. Porter à ébullition 1 minute. Refroidir à 4°C. Réchauffer à 40°C environ en mélangeant au fouet et couler dans les moules tube Molines PCB CREATION diamètre 3.5 cm. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

Neige décor	QS	Chocolat blanc	QS
-------------	----	----------------	----

Foisonner la ganache montée vanille au fouet, texture crémeuse et bien souple. Etaler régulièrement sur 3 mm, 680g de ganache montée vanille sur chacun des 2 biscuits. Déposer le tube de confit de Clémentine de Corse IGP, mandarine et passion. Rouler et serrer à l'aide d'une règle. Déposer en gouttière à bûche afin de conserver une jolie forme de rouleau et surgeler. Découper 3 bûches de 18 cm par rouleau. A l'aide d'une douille unie de 18, pocher un boudin de 50g de ganache montée vanille par bûche. Creuser à l'aide d'une palette. Poudrer généreusement de neige décor. Garnir le creux de 40g de confit de Clémentine de Corse, mandarine et passion. Disposer deux embouts de bûche réalisés en chocolat blanc.

FOR 6 LOGS, 18CM LENGTH

SOFT VANILLA BISCUIT

For a 40x60cm silicone rimmed baking sheet

Flour	252g	Egg yolks	204g
Honey	104g	Whole egg	312g
Butter	180g	Egg whites	462g
Milk	496g	Sugar	218g
Liquid vanilla	20g		

Bring to the boil the milk, butter, honey and liquid vanilla. Combine the egg yolks, whole egg and sifted flour in a mixing bowl. Add the boiling liquid. Heat the mixture in a saucepan to thicken without boiling. Mix. Fold in the stiffly beaten egg whites. Spread 1050g on each of two 40x60cm silicon rimmed baking sheets. Bake in a ventilated oven at 170°C for about 14 minutes on a lined baking tray. After removing from the oven, turn onto the baking sheet and leave in the fridge without removing the silicone mould. 2 hours later, remove the biscuit sheets from the mould.

WHIPPED VANILLA GANACHE

35% M.F. cream 1	651g	White chocolate 33%	285g
Vanilla pod	17g	35% M.F. cream 2	651g
INGREDIUM gelatin mass with gelatin F (fish)	68g	Vanilla extract	4g

Bring the 35% M.F. cream 1 to the boil and infuse with the vanillas for 15 minutes. Strain and add the gelatine mass. Pour the cream over the chocolate in three stages and make the emulsion. Mix in the cold 35% M.F. cream 2. Set aside at 4°C for at least 6 hours before whisking.

MARMALADE DECORATION

PGI Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit Confit	150g	PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	75g
--	------	---------------------------------------	-----

Smooth the cold confit and mix with the crushed PONTHER PGI Corsican Clementine Crush.

PGI CORSICAN CLEMENTINE, MANDARIN AND PASSION FRUIT CONFIT

PONTHER Williams Pear purée	205g	INGREDIUM Dextrose	53g
PONTHER 100% Passion Fruit purée	205g	INGREDIUM Pectin NHX	11g
PONTHER 100% Mandarin purée	410g	INGREDIUM Agar-Agar	6g
PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	410g		

Mix the purées and the PONTHER PGI Corsican Clementine Crush together. Add the powders (INGREDIUM Dextrose + Pectin + Agar-Agar), previously mixed together, beating vigorously with a whisk. Bring to the boil for 1 minute. Cool to 4°C. Heat to approx. 40°C while whisking and pour into 3.5cm diameter PCB CREATION Moline tube moulds. Freeze.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Snow decor	as much as needed	White chocolate	as much as needed
------------	-------------------	-----------------	-------------------

Whisk the vanilla ganache to a creamy, supple texture. Spread 680g of vanilla ganache evenly over each of the 2 biscuits. Position the tube of PGI Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit confit. Roll tightly using a ruler. Place in log moulds to keep a nice roll shape and freeze. Cut 3 logs from each roll, 18cm long. Using a No. 18 nozzle, pipe a 50g 'sausage' of whipped vanilla ganache on each log. Hollow out using a palette knife. Dust generously with snow decor. Garnish the hollow with 40g of Corsican Clementine, Mandarin and Passion Fruit confit. Position two white chocolate log ends.



Entremets yuzu meringué

Yuzu meringue dessert

Etienne LEROY

*Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017*



PONTHIER
une histoire de fruit

Entremets yuzu meringué

Yuzu meringue dessert

POUR 3 ENTREMETS DE 14CM DE DIAMÈTRE

BISCUIT JOCONDE BASE PÂTE D'AMANDE

Œufs entiers	133g
Pâte d'amande 65%	137g
Farine	27g
Beurre	38g
Blancs d'œufs	80g
Sucre semoule	34g

Mixer la pâte d'amande 65% avec les œufs entiers. Ajouter le beurre fondu et la farine. Incorporer les blancs montés avec le sucre. Etaler 400g sur une toile de cuisson à 5 mm d'épaisseur. Cuire à 170°C pendant 9 minutes. Détailler des bandes de 2,2 x 44 cm. Chemiser des cercles de 14 cm de diamètre.

BISCUIT MOELLEUX CITRON

POUR 1 CADRE DE 30X40 CM

Pâte d'amande	143g
Sucre semoule	33g
Jaunes d'œufs	70g
Œufs entiers	50g
Blancs d'œufs	83g
Sucre semoule	43g
Farine	50g
Beurre fondu	33g
Zestes de citron vert PONTHER	3g

Dans la cuve du robot coupe, mixer la pâte d'amande avec le sucre semoule et les zestes de citron vert PONTHER. Ajouter progressivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers. Emulsionner ensuite la masse obtenue au fouet. Délicatement, à la maryse, incorporer la farine puis les blancs serrés avec le sucre semoule puis le beurre fondu chaud. Etaler 500g sur plaque et toile de cuisson dans un cadre de 40x30 cm et cuire à 175°C pendant 12 minutes au four ventilé. Détailler des disques de 12 cm de diamètre. Réserver pour le montage.

SABLÉ CASSONADE

Beurre	119g
Sucre glace	35g
Farine	127g
Sel	1g
Cassonade	21g

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger sans émulsionner tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser prendre au froid. Etaler à 4 mm. Détailler des disques de 12 cm de diamètre. Cuire sur une toile de cuisson à 160°C pendant 20 minutes en four ventilé. Isoler avec une fine couche de beurre de cacao.

COMPOTE DE YUZU

Purée de poire Williams PONTHER	344g
Broyé de yuzu PONTHER	142g
Purée de yuzu 100% PONTHER	84g
Dextrose INGREDIUM	23g
Pectine NHX INGREDIUM	4,7g
Agar INGREDIUM	2,5g

Cuire à ébullition la purée de poire Williams PONTHER, la purée de yuzu 100% PONTHER, le broyé de yuzu PONTHER avec le dextrose, la pectine NH et l'agar agar préalablement mélangé ensemble. Refroidir à 4°C. Lisser à la maryse jusqu'à l'obtention d'une texture compote. Utiliser aussitôt. Pocher 120g dans les cercles chemisés de biscuit Joconde. Déposer par-dessus le disque de biscuit moelleux citron. Mixer légèrement le restant de compote (40g) et étaler sur feuille guitare à 3 mm d'épaisseur. Surgeler et réserver pour la finition.

FOR 3 DESSERTS, 14CM DIAMETER

JOCONDE BISCUITS WITH ALMOND PASTE BASE

Whole egg	133g
65% almond paste	137g
Flour	27g
Butter	38g
Egg whites	80g
Caster sugar	34g

Mix the 65% almond paste with the whole egg. Add the melted butter and flour. Fold in the stiffly beaten egg whites with the sugar. Spread 400g on a baking sheet to a 5mm thickness. Bake at 170°C for 9 minutes. Cut into 2.2x44cm strips. Line 14cm diameter circles.

SOFT LEMON BISCUIT

FOR 1 X 30X40CM FRAME

Almond paste	143g
Caster sugar	33g
Egg yolks	70g
Whole egg	50g
Egg whites	83g
Caster sugar	43g
Flour	50g
Melted butter	33g
PONTHER Lime Zest	3g

In a food processor bowl, blend the almond paste with the caster sugar and PONTHER Lime Zest. Gradually add the egg yolks and whole egg. Emulsify the resulting mixture with a whisk. Using a Maryse spatula, gently fold in the flour, then the egg whites and caster sugar, and finally the hot melted butter. Spread 500g on a baking mat and sheet in a 40x30cm frame and bake at 175°C for 12 minutes in a ventilated oven. Cut into 12cm diameter discs. Set aside for assembly.

BROWN SUGAR SHORTBREAD

Butter	119g
Icing sugar	35g
Flour	127g
Salt	1g
Brown sugar	21g

In the bowl of the mixer fitted with a sheet, mix all the ingredients without emulsifying until you have a dough. Leave to rest in the refrigerator. Roll out to a 4mm thickness. Cut out 12cm diameter circles. Bake on a baking mat at 160°C for 20 minutes in a ventilated oven. Isolate with a thin layer of cocoa butter.

YUZU COMPOTE

PONTHER Williams Pear Purée	344g
PONTHER Yuzu Crush	142g
PONTHER 100% Yuzu Purée	84g
INGREDIUM Dextrose	23g
INGREDIUM Pectin NHX	4,7g
INGREDIUM Agar-Agar	2,5g

Boil the PONTHER Williams Pear Purée, PONTHER 100% Yuzu Purée, PONTHER Yuzu Crush with the dextrose, pectin NHX and agar-agar previously mixed together. Cool to 4°C. Stir with a Maryse spatula until you have a compote texture. Use immediately. Pipe 120g into the circles lined with Joconde biscuit. Place the soft lemon biscuit disc on top. Lightly mix the remaining compote (40g) and spread on a «guitar» sheet to a 3mm thickness. Freeze and reserve for finishing.

Entremets yuzu meringué

Yuzu meringue dessert

MOUSSE YUZU

Crème 35% M.G	147g
Purée de yuzu 100% PONTHER	70g
Broyé de yuzu PONTHER	22g
Gélatine poudre F (poisson) 200 blooms INGREDIUM	4,2g
Blancs d'œufs	44g
Glucose	33g
Sucre inverti	33g

Hydrater la gélatine poudre avec la moitié de la purée de yuzu 100% PONTHER. Réserver 20 minutes à 4°C. Chauffer à 45°C et ajouter le reste de la purée de yuzu 100% et le broyé de yuzu PONTHER. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs, le glucose et le sucre inverti. Incorporer la meringue à la purée gélifiée et terminer par la crème moussieuse. Utiliser aussitôt.

MERINGUE ITALIENNE

Sucre semoule	240g
Eau	96g
Glucose	25g
Blancs d'œufs	120g

Cuire le sucre semoule, l'eau et le glucose à 120°C, verser sur les blancs d'œufs moussieux. Monter jusqu'à complet refroidissement.

MONTAGE ET FINITIONS

Beurre de cacao jaune PURE ÉMOTION	QS
Nappage neutre	QS
Cassonade	QS

Chemiser les cercles de 14 cm d'une bande de biscuit Joconde. Pocher 120g de compote de yuzu et déposer le disque de 12 cm de biscuit moelleux citron. Pocher 20g de mousse yuzu et fermer avec le disque de sablé cassonade. Surgeler. Couler 77g de mousse yuzu dans un moule silicone palet de 14 cm de diamètre. Lisser et surgeler. Pulvériser au velours les palets de mousse yuzu avec le beurre de cacao jaune PURE ÉMOTION. Passer légèrement le décapeur thermique sur le velours afin de faire « perler » le beurre de cacao et ainsi créer l'effet peau d'agrumes. Pulvériser un nappage neutre en gouttelettes, afin de finaliser l'effet peau d'agrumes. Détailler un disque de 7,5 cm de compote de yuzu. Napper le disque et déposer au milieu. Déposer sur la base de l'entremets. Pocher la meringue italienne à l'aide d'une petite douille Saint Honoré. Poudrer la meringue de sucre cassonade et brûler au chalumeau.

YUZU MOUSSE

35% M.F. cream	147g
PONTHER 100% Yuzu Purée	70g
PONTHER Yuzu Crush	22g
INGREDIUM Gelatine Powder F (Fish) 200 Bloom	4,2g
Egg whites	44g
Glucose	33g
Invert sugar	33g

Hydrate the gelatine powder with half of the PONTHER 100% Yuzu Purée. Set aside for 20 minutes at 4°C. Heat to 45°C and add the rest of the PONTHER 100% Yuzu Purée and the PONTHER Yuzu Crush. Make a meringue with the egg whites, glucose and invert sugar. Fold the meringue into the gelified purée and finish with the cream, lightly whipped. Use immediately.

ITALIAN MERINGUE

Caster sugar	240g
Water	96g
Glucose	25g
Egg whites	120g

Heat the caster sugar, water and glucose to 120°C and pour over the foamy egg whites. Whip until completely cooled.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

PURE EMOTION Yellow Cocoa Butter	SQ
Neutral glaze	SQ
Brown sugar	SQ

Line the 14cm circles with a strip of Joconde biscuit. Pipe 120g of yuzu compote inside each circle and place a 12cm disc of soft lemon biscuit on top. Pipe with 20g of yuzu mousse and close with a brown sugar shortbread disc. Freeze. Pour 77g of yuzu mousse into a 14cm diameter silicone Palet mould. Smooth and freeze. Spray the yuzu mousse Palets with the PURE EMOTION yellow cocoa butter. Pass the heat gun lightly over the sprayed surface to «pearlise» the cocoa butter and create the citrus skin effect. Spray a neutral topping in droplets to complete the citrus skin effect. Cut a 7.5cm disc of yuzu compote. Glaze the disc and place in the centre of the Palet. Place the finished Palet on the dessert base. Pipe the dessert base with Italian meringue using a small Saint Honoré nozzle. Dust the meringue with brown sugar and torch.



MAKI AU BROYÉ DE YUZU

YUZU CRUSH MAKI

Eric Ortuno

Chef Pâtissier
Pastry Chef



PONTHIER

DEPUIS 1946

MAKI AU BROYÉ DE YUZU

YUZU CRUSH MAKI

COMPOTE DE BROYÉ DE YUZU

<i>Broyé de Yuzu PONTHER</i>	250g
<i>Sucre</i>	80g
<i>Pectine NH</i>	5g

Chauffer le broyé de yuzu à 40°C, puis ajouter la pectine préalablement mélangée avec le sucre. Faire bouillir pendant 30 secondes, puis refroidir.

CHIFFON CAKE AU THÉ VERT

<i>Jaunes d'œufs</i>	5
<i>Sucre</i>	30g
<i>Farine tout usage</i>	60g
<i>Lait</i>	55g
<i>Huile de tournesol</i>	50g
<i>Matcha</i>	10g
<i>Blancs d'œufs</i>	5
<i>Sucre</i>	60g

Chauffer le lait, l'huile et le sucre à 80°C. Incorporer la farine tamisée et le matcha. Ajouter les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs en neige, en ajoutant le sucre en 3 fois. Cuisson à 180°C pendant 9 minutes.

CRÈME AU CARAMEL

<i>Chocolat blanc</i>	170g
<i>Crème</i>	250g
<i>Sucre</i>	40g
<i>Gélatine en poudre</i>	3g
<i>Eau</i>	15g
<i>Crème</i>	100g
<i>Lait</i>	100g

Caraméliser le sucre, puis ajouter la crème bouillante. Incorporer la gélatine préalablement dissoute dans l'eau, puis verser sur le chocolat. Ajouter le lait. Congeler dans un tube cylindrique de 2,5 cm.

GINGEMBRE CONFITS

<i>Gingembre</i>	50g
<i>Eau</i>	100g
<i>Sucre</i>	30g
<i>Purée de framboises PONTHER</i>	30g

Couper le gingembre en fines tranches. Le blanchir deux fois dans de l'eau. Faire bouillir l'eau avec le sucre et la purée de framboises, puis faire cuire le gingembre à feu doux pendant 4 minutes. Refroidir.

FINITION

Sur une plaque, disposez le chiffon cake au thé vert coupé en tranches de 10 cm de large, puis ajoutez la compote de broyé de yuzu et un tube de caramel, et roulez le tout. Congelez. Coupez et dressez avec le broyé de yuzu PONTHER et le gingembre confit.

YUZU CRUSH COMPOTE

<i>Yuzu Crush PONTHER</i>	250g
<i>Sucre</i>	80g
<i>Pectine NH</i>	5g

Heat the yuzu zest to 40°C, then add the pectin mixed with sugar. Boil for 30 seconds and cool.

GREEN TEA CHIFFON CAKE

<i>Egg Yolks</i>	5
<i>Sugar</i>	30g
<i>All-Purpose Flour</i>	60g
<i>Milk</i>	55g
<i>Sunflower oil</i>	50g
<i>Matcha Powder</i>	10g
<i>Egg Whites</i>	5
<i>Sugar</i>	60g

Heat the milk, oil, and sugar to 80°C. Incorporate sifted flour and matcha. Add egg yolks. Whip the egg whites, adding sugar in 3 times. Bake at 180°C for 9 minutes.

CARAMEL CREAM

<i>White Chocolate</i>	170g
<i>Cream</i>	250g
<i>Sugar</i>	40g
<i>Powdered Gelatin</i>	3g
<i>Water</i>	15g
<i>Cream</i>	100g
<i>Milk</i>	100g

Caramelize the sugar, then add boiling cream. Add gelatin previously dissolved in water and pour over the chocolate. Add milk. Freeze in a cylindrical tube of 2.5 cm.

CANDIED GINGER

<i>Ginger</i>	50g
<i>Water</i>	100g
<i>Sugar</i>	30g
<i>Raspberry puree PONTHER</i>	30g

Slice the ginger very finely. Blanch twice in water. Boil water with sugar and raspberry puree, cook the ginger over low heat for 4 minutes. Cool.

FINISHING

On a tray, place the green tea chiffon cake cut into 10cm wide slices, then add the yuzu jelly, a caramel tube, and roll it up. Freeze. Cut and plate with grated yuzu crush PONTHER and ginger.



NOISETTE YUZU AMANDE

HAZELNUT YUZU ALMOND

Antony Terrone
Chef pâtissier consultant formateur
Pastry Chef Consultant Trainer



NOISETTE YUZU AMANDE

HAZELNUT YUZU ALMOND

BISCUIT NOISETTE AMANDE

Poudre de noisette torréfiée	112g
Poudre d'amande torréfiée	112g
Maizena	20g
Sucre semoule	250g
Œufs	200g
Jaunes	60g
Crème fraîche épaisse	110g
Zeste de citron jaune	1
Broyé de yuzu PONTHER	90g

Mélanger les poudres, ajouter les œufs, les jaunes d'œufs, le zeste de citron jaune, le broyé de yuzu PONTHER et la crème fraîche épaisse. Cuire à 160°C jusqu'à coloration.

PÂTE SABLÉE

Beurre	150g
Sucre semoule	80g
Sel	2g
Sucre inverti	10g
Gousse de vanille	1
Farine T55	210g
Farine seigle	30g
Levure chimique	5g

Faire un beurre pommade souple puis ajouter le sucre semoule et le sucre inverti. Ajouter le reste des produits. Etaler entre deux feuilles à 1 mm d'épaisseur. Cuire 15 à 20 minutes à 160°C.

EMULSION VANILLE

Lait entier	360g
Gélatine	5g
Chocolat blanc	225g
Crème UHT	270g
Gousses vanille	3

Bouillir le lait avec les gousses de vanille et verser sur le chocolat blanc et la gélatine, mixer. Laisser refroidir puis ajouter la crème froide.

CONDIMENT AMANDE YUZU

Pâte d'amande 70%	100g
Broyé de yuzu PONTHER	10g

Mélanger ensemble les ingrédients.

RONDELLES D'AGRUMES

Eau	1L
Sucre semoule	500g
Citron vert	2
Citron jaune	2

Couper des rondelles fines à la trancheuse et les mettre dans le sirop chaud. Laisser refroidir.

HAZELNUT AND ALMOND SPONGE

Roasted hazelnut powder	112g
Roasted almond powder	112g
Cornflour	20g
Caster sugar	250g
Eggs	200g
Egg yolks	60g
Sour cream	110g
Lemon Zest	1
PONTHER Yuzu Crush	90g

Mix the powders together. Add the eggs, egg yolks, lemon Zest, PONTHER Yuzu Crush and sour cream. Bake at 160°C until golden.

SWEET SHORTCRUST PASTRY

Butter	150g
Caster sugar	80g
Salt	2g
Invert sugar	10g
Vanilla bean	1
Plain flour (T55)	210g
Rye flour	30g
Baking powder	5g

Cream the butter until soft and smooth. Then add the caster sugar and invert sugar. Add the rest of the ingredients and form a dough. Roll out between two sheets to 1mm in thickness. Bake for 15-20 minutes at 160°C.

VANILLA EMULSION

Whole milk	360g
Gelatine	5g
White chocolate	225g
UHT cream	270g
Vanilla beans	3

Boil the milk with the vanilla beans and pour over the white chocolate and gelatine. Mix together well. Allow to cool and then add the cream (cold).

ALMOND YUZU CONDIMENT

Almond paste 70%	100g
Yuzu Crush PONTHER	10g

Mix together all the ingredients.

CITRUS SLICES

Water	1L
Caster sugar	500g
Lime	2
Lemon	2

Cut thin slices of lemon and lime with a slicer and put them in the hot syrup. Leave to cool.

NOISETTE YUZU AMANDE

HAZELNUT YUZU ALMOND

TUILE MANGUE PASSION

Purée de mangue PONTHER	235g
Purée de fruit de la passion PONTHER	15g
Jaunes d'œufs	25g
Œufs	25g
Farine T55	15g
Maïzena	15g

Faire bouillir la purée de mangue PONTHER et la purée de fruit de la passion PONTHER. Mélanger les œufs avec les jaunes, farine et maïzena. Ajouter le mélange dans la purée et cuire comme une crème pâtissière. Etaler finement sur un silpat. Cuire à 150°C pendant 6 à 10 minutes.

NOISETTES AMANDES SABLÉES

Noisettes concassées	125g
Amandes concassées	125g
Sirop d'érable	75g
Sel	1g

Mélanger le tout et cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes.

SAUCE MIEL CITRONNÉE

Miel de fleurs	180g
Purée de citron jaune PONTHER	100g
Zeste de citron jaune PONTHER	2g

Faire chauffer le miel et la purée de citron jaune PONTHER. Ajouter le zeste de citron jaune PONTHER.

SORBET YUZU

Eau	165g
Sucre semoule	165g
Bâtons citronnelle	2
Gingembre frais	15g
Gousse vanille	1
Glucose atomisé	15g
Stabilisateur	3g
Broyé de yuzu PONTHER	125g
Purée citron jaune PONTHER	50g
Purée de fruit de la passion PONTHER	75g
Lait entier	165g

Faire un sirop en mélangeant l'eau et le sucre puis ajouter à 40°C le glucose atomisé et le stabilisateur mélangé ensemble. Faire bouillir. Verser sur les purées et les épices puis infuser. Une fois le mix refroidi, chinoiser. Ajouter le lait et bien mixer.

MONTAGE

Dans l'assiette, disposer, au milieu, l'anneau de biscuit noisette. Sur le dessus du biscuit, poser l'anneau de pâte sablée. Autour, réaliser des rouleaux avec les rondelles d'agrumes. Garnir au centre d'amande yuzu et d'émulsion vanille puis parsemer de fruits secs sablés. Sur le sablé, ajouter les coques de sorbet yuzu et les tuiles mangue passion. Zester du citron vert et verser la sauce miel citronnée. Finir par un filet d'huile d'olive.

MANGO AND PASSION FRUIT TUILE

Mango Purée PONTHER	235g
Passion Fruit Purée PONTHER	15g
Egg yolks	25g
Eggs	25g
Plain flour (T55)	15g
Cornflour	15g

Boil the PONTHER Mango Purée and the PONTHER Passion Fruit Purée together. Mix together the eggs, egg yolks, plain flour and cornflour. Add the mixture to the boiled purées and cook like a custard. Spread thinly on a silicone baking mat. Bake at 150°C for 6-10 minutes.

CANDIED HAZELNUTS AND ALMONDS

Crushed hazelnuts	125g
Crushed almonds	125g
Maple syrup	75g
Salt	1g

Mélanger le tout et cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes.

LEMON-HONEY SAUCE

Blossom honey	180g
Lemon Purée PONTHER	100g
Lemon Zest PONTHER	2g

Heat the honey and PONTHER Lemon Purée. Then add the PONTHER Lemon Zest.

YUZU SORBET

Eau	165g
Sucre semoule	165g
Bâtons citronnelle	2
Gingembre frais	15g
Gousse vanille	1
Glucose atomisé	15g
Stabilisateur	3g
Broyé de yuzu PONTHER	125g
Purée citron jaune PONTHER	50g
Purée de fruit de la passion PONTHER	75g
Lait entier	165g

Make a syrup by mixing the water and sugar. Mix together the atomised glucose and stabiliser and add to the syrup when it reaches 40°C. Boil the syrup. Pour over the purées and spices to infuse. Once the mixture has cooled, strain. Add the milk and blend together well.

ASSEMBLY AND DECORATION

Place the hazelnut and almond sponge ring in the middle of a plate. On top of the sponge, place the ring of sweet shortcrust pastry. Roll the citrus slices and arrange around the dessert. Garnish the centre with the almond yuzu condiment and the vanilla emulsion, then sprinkle with the candied nuts. Place shells of yuzu sorbet and the mango and passion fruit tuiles on the sweet shortcrust pastry ring. Sprinkle some lime zest on top and pour some lemon-honey sauce. Finish with a drizzle of olive oil.



Tropézienne au broyé de Citron de Menton IGP

Tropezienne with PGI Menton Lemon Crush

Etienne LEROY

*Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017*



PONTHIER
une histoire de fruit

Tropézienne au broyé de Citron de Menton IGP

Tropeziennne with PGI Menton Lemon Crush

POUR 5 TROPÉZIENNES (12 CM DE DIAMÈTRE/4 PERSONNES)

CROUSTILLANT PANETTONE

Poudre d'amande blanche	40g	Amidon	10g
Sucre glace	20g	Blancs d'œufs en poudre	1g
Poudre de lait	30g	Eau	45g
Glucose atomisé	10g		

Mélanger toutes les poudres ensemble et ajouter l'eau tiède.

SUCRE ET AMANDES EFFILÉES

Sucre casson	100g	Amandes effilées	100g
--------------	------	------------------	------

Mélanger les ingrédients ensemble.

PÂTE À BRIOCHE

Farine T45	500g	Œufs entiers	250g
Sel	10g	Lait entier	25g
Sucre semoule	60g	Beurre	200g
Levure fraîche	20g		

Au batteur muni du crochet, mélanger la farine T45, le sel, le sucre, la levure fraîche, les œufs entiers et le lait entier. Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse. A décollement de la cuve, incorporer le beurre froid. Pétrir à nouveau 10 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve et soit bien lisse. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante et donner un rabat. Réserver à 2°C une nuit. Le lendemain, peser à 90g par tropézienne. Bouler en deux fois avec 15 minutes d'intervalle. Aplatir avec la paume de la main. Disposer sur tapis de cuisson dans des cercles de 12 cm préalablement beurrés. Mettre à pousser à 25°C pendant 2 heures. Bloquer à 2°C pendant 30 minutes environ afin de stopper la pousse et raffermir la brioche. Pocher 25g de croustillant panettone par tropézienne et recouvrir de mélange sucre et amandes effilées. Cuire 20 minutes à 160°C. Démouler et refroidir sur grille.

SIROP D'IMBIBAGE CITRON YUZU

Sucre semoule	95g	Purée de yuzu 100% PONTHER	35g
Zestes de citron jaune PONTHER	4g	Eau	117g
Purée de citron jaune 100% PONTHER	163g		

Mixer finement les zestes de citron jaune PONTHER au robot coupe avec le sucre semoule. Mélanger dans une casserole avec le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Imbiber le sirop à 50°C.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE, CITRON ET FLEUR D'ORANGER

Crème 35% M.G 1	322g	Zestes de citron jaune PONTHER	9g
Sucre	75g	Masse gélatine avec	
Jaunes d'œufs	60g	gélatine F (poisson) INGREDIUM	30g
Gousses de vanille	2	Mascarpone	300g
Fleur d'oranger	90g	Crème 35% M.G 2	225g

Infuser les gousses de vanille et les zestes de citron jaune PONTHER dans la crème 35% M.G 1. Cuire l'anglaise avec la crème 35% M.G 1, le sucre, les jaunes d'œufs et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine, le mascarpone, la crème 35% M.G 2 et la fleur d'oranger. Mixer. Refroidir et monter le lendemain.

NAPPAGE BROYÉ DE CITRON DE MENTON IGP

Nappage neutre	75g	Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	150g
----------------	-----	---------------------------------------	------

Mixer finement le broyé de Citron de Menton IGP PONTHER et mélanger avec le nappage neutre froid.

MONTAGE ET FINITION

Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	200g	Fleurs séchées verveine roses et blanches	
Neige décor	QS	PCB CREATION	QS

Trancher les brioches en 2. Imbiber les brioches avec le sirop citron yuzu chaud. Monter la crème mascarpone vanille et fleur d'oranger au fouet. Pocher au centre de chaque tropézienne 50g de crème avec une douille unie n°12. Déposer 40g de broyé de Citron de Menton IGP PONTHER. Pocher le tour de la tropézienne avec 150g de crème avec une douille Saint Honoré n°9. Poudrer de neige décor le dessus de la brioche et déposer sur la tropézienne. Pocher des points de nappage Citron de Menton IGP dans les creux de la crème. Décorer de quelques fleurs séchées verveine roses et blanches PCB CREATION.

FOR 5 TROPEZIENNES (12CM DIAMETER/4 PERSONS)

PANETTONE CRISP

White ground almonds	40g	Starch	10g
Icing sugar	20g	Powdered egg white	1g
Powdered milk	30g	Water	45g
Atomised glucose	10g		

Mix all the powders together and add the warm water.

SUGAR AND FLAKED ALMONDS

Brown sugar	100g	Flaked almonds	100g
-------------	------	----------------	------

Mix the ingredients together.

BRIOCHE DOUGH

T45 flour	500g	Whole egg	250g
Salt	10g	Whole milk	25g
Caster sugar	60g	Butter	200g
Fresh yeast	20g		

Mix the T45 flour, salt, sugar, fresh yeast, whole eggs and whole milk in a mixer fitted with a dough hook. Knead for 5 minutes at speed 1. When it detaches from the bowl, incorporate the cold butter. Knead for a further 10 minutes on speed 2 until the dough is smooth and pulls away from the sides of the bowl. Leave to point for 30 minutes at room temperature and give it a flap. Set aside overnight at 2°C. The next day, weigh out 90g per Tropeziennne. Round twice at 15-minute intervals. Flatten with the palm of your hand. Place on a baking mat in buttered 12cm circles. Leave to proof for 2 hours at 25°C. Halt the rise and firm up the brioche for around 30 minutes at 2°C. Pipe 25g of panettone crisp per Tropeziennne and cover with sugar and flakes almonds. Bake for 20 minutes at 160°C. Turn out and cool on a rack.

YUZU LEMON IMBIBING SYRUP

Caster sugar	95g	PONTHER yuzu 100% purée	35g
PONTHER Lemon Zest	4g	Water	117g
PONTHER lemon 100% purée	163g		

Finely blend the PONTHER lemon zests with the caster sugar in a food processor. Mix in a saucepan with the rest of the ingredients. Bring to the boil. Imbibe the syrup at 50°C.

LIGHT VANILLA, LEMON AND FLEUR D'ORANGER CREAM

35% M.F. cream 1	322g	PONTHER Lemon Zest	9g
Sugar	75g	INGREDIUM gelatin mass	
Egg yolks	60g	with gelatin F (fish)	30g
Vanilla pods	2	Mascarpone	300g
Fleur d'Oranger	90g	35% M.F. cream 2	322g

Infuse the 35% M.F. cream 1 with the vanilla pods and PONTHER Lemon Zest. Cook the anglaise with the 35% M.F. cream 1, sugar, egg yolks and vanilla pods. Add the gelatin mass, mascarpone, 35% M.F. cream 2 and Fleur d'Oranger. Mix. Cool and assemble the next day.

PGI MENTON LEMON CRUSH GLAZE

Neutral glaze 75g	PONTHER PGI Menton Lemon Crush	150g
-------------------	--------------------------------	------

Finely blend the PONTHER PGI Menton Lemon Crush and mix with the cold neutral glaze.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

PONTHER PGI Menton Lemon Crush	200g	PCB CREATION pink and white dried	
Snow decor	as much as needed	verbena flowers	as many as needed

Slice the brioche in half and imbibe with the hot yuzu lemon syrup. Whisk the vanilla mascarpone cream and fleur d'oranger. Pipe the centre of each Tropeziennne with 50g of the cream using a No. 12 plain nozzle. Top with 40g of PONTHER PGI Menton Lemon Crush. Pipe the Tropeziennne tower with 150g of the cream using a No.9 Saint Honoré nozzle. Dust the top of the brioche with snow decor and place on the Tropeziennne. Pipe dots of PGI Menton lemon topping in the hollows of the cream. Decorate with a few PCB CREATION dried pink and white verbena flowers.



*Tropézienne individuelle
au broyé de Citron de Menton IGP
Tropezienne with PGI Menton Lemon Crush*

Etienne LEROY
Champion du Monde de Pâtisserie 2017
World Pastry Champion 2017



PONTHIER
une histoire de fruit

Tropézienne individuelle au broyé de Citron de Menton IGP

Tropeziennne with PGI Menton Lemon Crush

POUR 20 TROPÉZIENNES

CROUSTILLANT PANETTONE

Poudre d'amande blanche	40g	Amidon	10g
Sucre glace	20g	Blancs d'œufs en poudre	1g
Poudre de lait	30g	Eau	45g
Glucose atomisé	10g		

Mélanger toutes les poudres ensemble et ajouter l'eau tiède.

SUCRE ET AMANDES EFFILÉES

Sucre casson	100g	Amandes effilées	100g
--------------	------	------------------	------

Mélanger les ingrédients ensemble.

PÂTE À BRIOCHE

Farine T45	500g	Œufs entiers	250g
Sel	10g	Lait entier	25g
Sucre semoule	60g	Beurre	200g
Levure fraîche	20g		

Au batteur muni du crochet, mélanger la farine T45, le sel, le sucre, la levure fraîche, les œufs entiers et le lait entier. Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse. A décollement de la cuve, incorporer le beurre froid. Pétrir à nouveau 10 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve et soit bien lisse. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante et donner un rabat. Réserver à 2°C une nuit. Le lendemain, peser à 30g par tropézienne. Bouler en deux fois avec 15 minutes d'intervalle. Aplatir avec la paume de la main. Disposer sur tapis de cuisson dans des cercles de 7 cm préalablement beurrés. Mettre à pousser à 25°C pendant 2 heures. Bloquer à 2°C pendant 30 minutes environ afin de stopper la pousse et raffermir la brioche. Pochoir 7g de croustillant panettone par tropézienne et recouvrir de 5g du mélange sucre et amandes effilées. Cuire 20 minutes à 160°C. Démouler et refroidir sur grille.

SIROP D'IMBIBAGE CITRON YUZU

Sucre semoule	95g	Purée de yuzu 100% PONTHER	35g
Zestes de citron jaune PONTHER	4g	Eau	117g
Purée de citron jaune 100% PONTHER	163g		

Mixer finement les zestes de citron jaune PONTHER au robot coupe avec le sucre semoule. Mélanger dans une casserole avec le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Imbiber le sirop à 50°C.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE, CITRON ET FLEUR D'ORANGER

Crème 35% M.G 1	322g	Zestes de citron jaune PONTHER	9g
Sucre	75g	Masse gélatine avec	
Jaunes d'œufs	60g	gélatine F (poisson) INGREDIUM	30g
Gousses de vanille	2	Mascarpone	300g
Fleur d'oranger	90g	Crème 35% M.G 2	225g

Infuser les gousses de vanille et les zestes de citron jaune PONTHER dans la crème 35% M.G 1. Cuire l'anglaise avec la crème 1, le sucre, les jaunes d'œufs et les gousses de vanille. Ajouter la masse gélatine, le mascarpone, la crème 35% M.G 2 et la fleur d'oranger. Mixer. Refroidir et monter le lendemain.

NAPPAGE BROyé DE CITRON DE MENTON IGP

Nappage neutre	75g	Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	150g
----------------	-----	---------------------------------------	------

Mixer finement le broyé de Citron de Menton IGP PONTHER et mélanger avec le nappage neutre froid.

MONTAGE ET FINITION

Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	200g	Fleurs séchées verveine roses et blanches	
Neige décor	QS	PCB CREATION	QS

Trancher les brioches en 2. Imbiber les brioches avec le sirop citron yuzu chaud. Monter la crème mascarpone vanille et fleur d'oranger au fouet. Pochoir au centre de chaque tropézienne 15g de crème avec une douille unie n°12. Déposer 10g de broyé de Citron de Menton IGP PONTHER. Pochoir le tour de la tropézienne avec 45g de crème avec une douille Saint Honoré n°9. Poudrer de neige décor le dessus de brioche et déposer sur la tropézienne. Pochoir des points de nappage Citron de Menton IGP dans les creux de la crème. Décorer de quelques fleurs séchées verveine blanches et roses PCB CREATION.

FOR 20 TROPEZIENNES

PANETTONE CRISP

White ground almonds	40g	Starch	10g
Icing sugar	20g	Powdered egg white	1g
Powdered milk	30g	Water	45g
Atomised glucose	10g		

Mix all the powders together and add the warm water.

SUGAR AND FLAKED ALMONDS

Brown sugar	100g	Flaked almonds	100g
-------------	------	----------------	------

Mix the ingredients together.

BRIOCHE DOUGH

T45 flour	500g	Whole egg	250g
Salt	10g	Whole milk	25g
Caster sugar	60g	Butter	200g
Fresh yeast	20g		

Mix the T45 flour, salt, sugar, fresh yeast, whole eggs and whole milk in a mixer fitted with a dough hook. Knead for 5 minutes at speed 1. When it detaches from the bowl, incorporate the cold butter. Knead for a further 10 minutes on speed 2 until the dough is smooth and pulls away from the sides of the bowl. Leave to point for 30 minutes at room temperature and give it a flap. Set aside overnight at 2°C. The next day, weigh out 30g per Tropeziennne. Round twice at 15-minute intervals. Flatten with the palm of your hand. Place on a baking mat in buttered 12cm circles. Leave to proof for 2 hours at 25°C. Halt the rise and firm up the brioche for around 30 minutes at 2°C. Pipe 7g of panettone crisp per Tropeziennne and cover with 5g of sugar and flakes almonds. Bake for 20 minutes at 160°C. Turn out and cool on a rack.

YUZU LEMON IMBIBING SYRUP

Caster sugar	95g	PONTHER yuzu 100% purée	35g
PONTHER Lemon Zest	4g	Water	117g
PONTHER lemon 100% purée	163g		

Finely blend the PONTHER lemon zests with the caster sugar in a food processor. Mix in a saucepan with the rest of the ingredients. Bring to the boil. Imbibe the syrup at 50°C.

35% M.F. cream 1	322g	PONTHER Lemon Zest	9g
Sugar	75g	INGREDIUM gelatin mass	
Egg yolks	60g	with gelatin F (fish)	30g
Vanilla pods	2	Mascarpone	300g
Fleur d'Oranger	90g	35% M.F. cream 2	322g

LIGHT VANILLA, LEMON AND FLEUR D'ORANGER CREAM

Infuse the 35% M.F. cream 1 with the vanilla pods and PONTHER Lemon Zest. Cook the anglaise with the 35% M.F. cream 1, sugar, egg yolks and vanilla pods. Add the gelatine mass, mascarpone, 35% M.F. cream 2 and Fleur d'Oranger. Mix. Cool and assemble the next

Neutral glaze 75g	PONTHER PGI Menton Lemon Crush	150g
-------------------	--------------------------------	------

day.

PGI MENTON LEMON CRUSH GLAZE

PONTHER PGI Menton Lemon Crush	200g	PCB CREATION pink and white dried	
Snow decor	as much as needed	verbena flowers	as many as needed

Finely blend the PONTHER PGI Menton Lemon Crush and mix with the cold neutral glaze.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Slice the brioche in half and imbibe with the hot yuzu lemon syrup. Whisk the vanilla mascarpone cream and fleur d'oranger. Pipe the centre of each Tropeziennne with 15g of the cream using a No. 12 plain nozzle. Top with 10g of PONTHER PGI Menton Lemon Crush. Pipe the Tropeziennne tower with 45g of the cream using a No.9 Saint Honoré nozzle. Dust the top of the brioche with snow decor and place on the Tropeziennne. Pipe dots of PGI Menton Lemon Crush topping in the hollows of the cream. Decorate with a few PCB CREATION dried pink and white verbena flowers.



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.

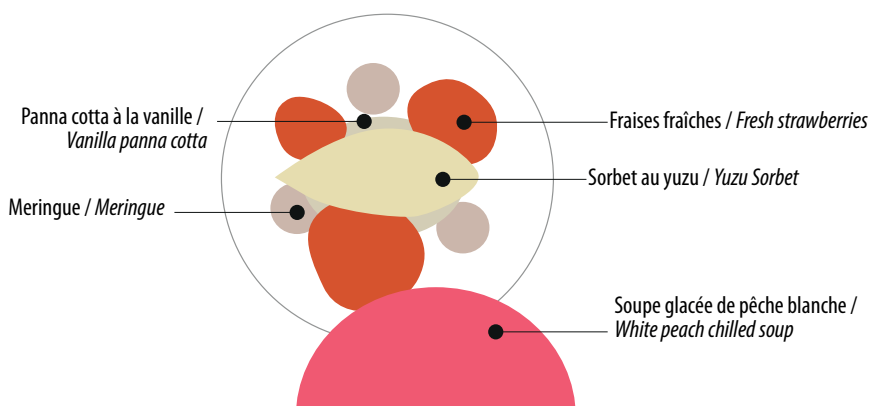
MERINGUE

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.



Pêche Blanche
White Peach

Origine France
(Vallée du Rhône)



Yuzu 100%

Origine
Japon (Kôchi)



Cakes aux agrumes

Citrus cakes

Philippe Urweiller
Chef Pâtissier Chocolatier
Pastry chef and chocolate maker



PONTHIER
une histoire de fruit

Cakes aux agrumes

Citrus cakes

APPAREIL A CAKE

Sucre semoule	1400g
Œufs entiers pasteurisés	1000g
Crème épaisse	600g
Fleur de sel de Guérande	1g
Farine de gruau T45	1150g
Poudre à lever	42g
Beurre extra-fin	400g
Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	1200g
ou broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	
ou broyé de Yuzu 100% PONTHER	

Tamiser la farine et la poudre à lever. Dans la cuve d'un Robot-Coupe, émulsionner le sucre et les œufs durant 15 minutes. Ajouter le beurre, la crème épaisse ainsi que la fleur de sel, poursuivre l'émulsion pendant 5 minutes. Ajouter la farine et la poudre à lever. Émulsionner pendant 1 minute. Débarrasser dans une cuve et incorporer le broyé PONTHER préalablement décongelé durant 24h à 4°C à l'aide d'une maryse. Utiliser aussitôt. Garnir les moules préalablement beurrés et farinés, les remplir au 3/4 d'appareil à cake. A l'aide d'une palette ou maryse, égaliser le dessus du cake et enfourner. Cuire les cakes dans un four ventilé à 180°C pendant 10 minutes puis baisser la température à 160°C et prolonger la cuisson de 45 minutes. Vérifier la cuisson des cakes à l'aide d'un couteau d'office. Une fois cuit, le démouler et le mettre sur grille. Laisser refroidir à température ambiante.

DRESSAGE ET FINITION

Nappage neutre	QS
Écorces de citron confit	QS

A l'aide d'un pinceau, napper le dessus au nappage neutre fondu à 45°C. Stocker au réfrigérateur avant de procéder à l'emballage.

CONSERVATION

15 jours à température ambiante.
Consommer à température ambiante.

CAKE BATTER

Caster sugar	1400g
Pasteurised whole egg	1000g
Double cream	600g
Guérande fleur de sel	1g
T45 wheat flour	1150g
Baking powder	42g
Extra-fine butter	400g
PONTHER PGI Menton Lemon Crush	1200g
or PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	
or PONTHER 100% Yuzu Crush	

Sift together the flour and baking powder. In the bowl of a food processor, emulsify the sugar and eggs for 15 minutes. Add the butter, double cream, fleur de sel and emulsify for a further 5 minutes. Add the flour and baking powder. Emulsify for 1 minute. Turn into a bowl and fold in the PONTHER crush (thawed for 24 hours at 4°C) with a Maryse spatula. Use immediately. Fill buttered and floured moulds 3/4 full with cake batter. Using a palette knife or Maryse spatula, smooth the top of the cakes and place in the oven. Bake the cakes in a fan oven at 180°C for 10 minutes, then lower the temperature to 160°C and cook for a further 45 minutes. Check that the cakes are cooked with a paring knife. When done, remove from the moulds and place on a rack. Leave to cool to room temperature.

FINISHING TOUCHES

Neutral glaze	as much as needed
Confit lemon peel	as much as needed

Brush the top with the neutral glaze melted at 45°C. Store in the refrigerator before wrapping.

STORAGE

15 days at room temperature.
Serve at room temperature.



Macarons aux agrumes

Citrus macarons

Philippe Urweiller
Chef Pâtissier Chocolatier
Pastry chef and chocolate maker



PONTHIER
une histoire de fruit

Macarons aux agrumes

Citrus macarons

GANACHE

Crème fraîche fluide	450 g
Couverture chocolat blanc	500 g
Broyé de Citron de Menton IGP PONTIER	475g
ou broyé de Clémentine de Corse IGP PONTIER	
ou broyé de Yuzu 100% PONTIER	

Faire fondre la couverture à 35/40°C au four micro-ondes. Faire bouillir la crème, verser en trois fois sur la couverture fondue en mélangeant entre chaque opération et mixer pour obtenir une ganache homogène. Débarrasser dans un candissoire inox avec un film alimentaire au contact et laisser cristalliser à 15°C environ 8h.

TANT-POUR-TANT AMANDES

Poudre d'amande blanche	500g
Sucre glace amylacé	500g

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace.

BISCUIT MACARON

Tant-pour-tant amandes	1000g
Blancs d'œufs pasteurisés	188g
Sucre semoule	500g
Eau minérale	125g
Blancs d'œufs pasteurisés	188g

Mélanger le tant-pour-tant avec la première pesée de blancs d'œufs. Faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à 118°C. Lorsque le sucre atteint 115°C, démarrer les blancs d'œufs. Une fois les blancs montés, mettre le batteur en 2ème vitesse et verser le sirop de sucre cuit. Laisser refroidir à 50°C environ, puis retirer la cuve du batteur. Incorporer la meringue dans le mélange tant-pour-tant, blancs crus. Faire retomber « macaronner » l'appareil et dresser. Pour un pochage à la dresseuse automatique, préférer un appareil légèrement retombé. Pour un pochage manuel, faire bien retomber l'appareil. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°11 ou de la dresseuse automatique, sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé, dresser les coques de macarons à la taille désirée. Laisser « croûter » à température ambiante pendant environ 30 minutes. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 10 à 11 minutes, toujours hourra ouvert. Débarrasser les feuilles sur grille et laisser refroidir. Retourner les feuilles de macarons sur grille pour décoller les coques. À l'aide d'une poche munie d'une douille n°11, garnir les coques de macaron de ganache chocolat blanc et broyé PONTIER. Recouvrir avec une autre coque de macaron.

STOCKAGE ET CONSERVATION

Stocker en froid négatif : ranger les grilles sans les couvrir, dans un réfrigérateur pendant 2h. Ranger les macarons en boîtes hermétiques, filmer les boîtes et les mettre au surgélateur pendant 2h. Stocker au congélateur à -18°C.

REMISE EN TEMPÉRATURE AVANT DÉGUSTATION

Sortir les boîtes du congélateur la veille au soir et les stocker à 4°C sans retirer le film alimentaire. Après 18h en chambre froide à 4°C, les macarons sont prêts à être consommés.

CONSEILS DU CHEF

Pour une utilisation à la poche, laisser refroidir la ganache et ajouter le broyé PONTIER avant qu'elle soit entièrement cristallisée. Saupoudrer les coques de macaron avec de la denrée alimentaire colorante Jaune PCB CREATION.

GANACHE

Liquid crème fraîche	450g
White couverture chocolate	500g
PONTIER PGI Menton Lemon Crush	475g
or PONTIER PGI Corsican Clementine Crush	
or PONTIER 100% Yuzu Crush	

Melt the couverture chocolate at 35/40°C in the microwave. Bring the cream to the boil, pour it over the melted couverture chocolate in three stages, stirring between each, and mix to obtain a homogeneous ganache. Turn out into in a stainless steel candissoire, cover with cling film and leave to crystallize at 15°C for about 8 hours.

TANT-POUR-TANT ALMONDS

White ground almonds	500g
Confectioners' sugar	500g

Mix the ground almonds with the sugar.

MACARON BISCUITS

Tant-pour-tant almonds	1000g
Pasteurised egg whites	188g
Caster sugar	500g
Mineral water	125g
Pasteurised egg whites	188g

Mix the tant pour-tant almonds with the first weight of egg white. Heat the sugar and water to 118°C. When the sugar reaches 115°C, start the egg whites. Once the egg whites are stiff, turn the mixer down to speed 2 and pour over the heated sugar syrup. Leave to cool to about 50°C, then remove the bowl from the mixer. Fold the meringue into the tant pour-tant almond and raw white mixture. Knock back or « macaron » the mixture to prepare the batter. When piping with a macaron machine, a lightly knocked-back batter is preferable. When piping free hand, make sure the batter is well knocked-back. Using a piping bag fitted with a No.11 plain nozzle or a macaron machine, arrange macaroon shells of the desired size on a baking tray covered with a sheet of siliconised paper. Leave them to « crust » at room temperature for about 30 minutes. Bake in a fan oven at 165°C for 10 to 11 minutes with the door slightly open. Remove the sheets to a rack and allow to cool. Turn the macaron sheets over on the cooling rack to unstick the shells. Using a piping bag fitted with a No. 11 piping nozzle, fill the macaron shells with PONTIER crush and white chocolate ganache. Cover with a second macaroon shell.

STORAGE AND CONSERVATION

Store in negative cold: arrange the cooling racks in a refrigerator for 2 hours. Put the macarons in airtight tins, wrap the tins in cling film and put them in the freezer for 2 hours. Store in the freezer at -18°C.

DEFROSTING BEFORE SERVING

Remove the tins from the freezer the night before and store them at 4°C without removing the cling film. After 18 hours in a cold room at 4°C, the macaroons are ready to be eaten.

CHEF'S TIPS

If using a piping bag, allow the ganache to cool and add the PONTIER crush before it is fully crystallised. Sprinkle the macaroon shells with PCB CREATION Yellow food colouring.



Confits d'agrumes

Citrus confits

Philippe Urweiller
Chef Pâtissier Chocolatier
Pastry chef and chocolate maker



PONTHIER
une histoire de fruit

Confits d'agrumes

Citrus confits

MASSE GÉLATINE

Gélatin F (gélatine de poisson) INGREDIUM	18 g
Eau minérale	108 g

Porter l'eau jusqu'à frémissement avant de la verser sur la gélatin F INGREDIUM dans un cul de poule. Fouetter à l'aide d'un fouet puis couler dans un candissoire et stocker en chambre froide à 4°C durant 8h avec un film alimentaire au contact.

Broyé Citron de Menton IGP PONTIER ou broyé Clémentine de Corse IGP PONTIER ou broyé Yuzu 100% PONTIER	1000g
--	-------

Faire chauffer au micro-ondes le broyé PONTIER à 50°C, ainsi que la masse gélatine à 50°C séparément. Mélanger la masse gélatine fondue avec le broyé. Laisser légèrement figer au réfrigérateur et utiliser en poche à douille. Étaler le confit ainsi obtenu dans un cadre ou en cercle à la hauteur souhaitée en fonction de l'utilisation.

CONSEILS DU CHEF

Découper ensuite après complet refroidissement en carré par exemple pour créer un insert pour des macarons.

GELATIN MASS

INGREDIUM Gelatin F (fish gelatine)	18g
Mineral water	108g

Bring the water to a simmer before pouring over the INGREDIUM Gelatin F in a mixing bowl. Whisk, then pour into a candissoire and store in a cold room at 4°C for 8 hours covered with cling film.

PONTIER PGI Menton Lemon Crush or PONTIER PGI Corsican Clementine Crush or PONTIER 100% Yuzu Crush	1000g
--	-------

Heat the PONTIER crush and gelatin mass to 50°C separately in the microwave. Mix the melted gelatine mass with the crush. Leave to set slightly in the fridge and use in a piping bag. Spread the resulting confit to the desired thickness depending on use.

CHEF'S TIP

After cooling, cut into squares, for example, to make a macaron filling.