

PONTHIER

DEPUIS 1946


PCB CREATION

Manufacture d'émotions

MASTERCLASS DE PÂTISSERIE



Florent Cantaut

LUNDI 30 SEPTEMBRE 2024

DISTRIBUTEUR



VANDENBULCKE
Depuis 1900

PONTHIER



Défendre le fruit gourmand, sain et responsable est la mission que l'entreprise Ponthier s'est donnée. Elle prend l'engagement d'inspirer et de s'inspirer de ses collaborateurs, ses producteurs, ses clients et partenaires. Les fruits manufacturés dans ses ateliers contribueront durablement au bien-être de l'Humain et à la préservation de la Nature. Ponthier source ses matières premières avec exigence et les transforme en purées, broyés et coulis à la composition naturelle, à la traçabilité précise et à la sécurité alimentaire sans faille. Dans ses ateliers corréziens, depuis 1946, Ponthier travaille à révéler le goût originel des fruits afin de les proposer à toutes les professions de la gastronomie.



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

INGREDIUM



Depuis plus de 30 ans, **PCB Création** imagine et fabrique des décors alimentaires d'exception et d'émotion destinés aux acteurs créatifs et talentueux de la gastronomie. Son but est de donner une dimension unique aux créations sucrées/salées et aux boissons des chefs. Installée en Alsace depuis son origine, toute la fabrication maison est créée par le studio de design et réalisée dans les ateliers par des mains expertes. Cette maîtrise du savoir-faire associée à une relation client privilégiée, garantit créativité, qualité et réactivité pour répondre aux attentes des clients.

Depuis 2018, PCB Création propose également des solutions techniques minutieusement sélectionnées et élaborées en collaboration avec des chefs cuisiniers et pâtisseries. **Découvrez la gamme Ingridium:**

- **Texturants** : agents de texture avec des propriétés gélifiantes, épaississantes et stabilisantes.
- **Acides & Sels**: les acidifiants, régulateurs d'acidité et sels avec des propriétés minéralisantes.
- **Emulsifiants & Stabilisants**: solutions permettant de mélanger 2 phases, conserver ou stabiliser des préparations.
- **Sucres & Dérivés**: sucres techniques permettant de sucrer, désucre et structurer.



Découvrez le catalogue Ingridium

CHEF Florent Cantaut



Passionné depuis l'âge de 5 ans par la pâtisserie, Florent est pâtissier depuis maintenant 30 ans. Il a construit son expérience dans différents établissements renommés Relais et Châteaux étoilés Michelin et Palaces en France et en Europe, pour en citer quelques uns: Le George Cinq à Paris (3 étoiles Michelin), Patrick Guilbaud à Dublin (2 étoiles Michelin), L'auberge du Père Bise à Talloires (1 étoile Michelin), Le Lion d'Or à Cologny Suisse (1 étoile Michelin) La Réserve à Genève, Le Vieux Castillon à Castillon du Gard (1 étoile Michelin).

Il a ensuite continué sa carrière en tant que Formateur pendant 10 ans pour des classes Internationales dans 2 écoles, la première "Gastronomicom", et la deuxième "Ferrandi Paris".

En 2018 il est devenu Consultant International en pâtisserie.

Casse-noisette

Pour 3 bûches de 5-6 personnes



PONTHIER



Purée rhubarbe
Surgelée
Frambosa



Purée citron jaune (100%)
Surgelée

PCB CRÉATION



Gelatin F
Gélatine de poisson



Coldtex
Amidon modifié
de pomme de terre



Pectin NHX
Pectines



Sorbium
Mélange de
stabilisants pour sorbet

01

MOUSSE PRALINÉ

Lait..... 412g
Masse gélatine..... 70 g
Praliné noisette..... 506 g
Crème fouettée..... 620 g
Poids total..... 1598 g

MOUSSE PRALINÉ

Porter à ébullition le lait, puis ajouter la masse gélatine.
Verser 1/3 sur le praliné, mélanger afin de réaliser une parfaite émulsion puis ajouter le reste du lait.
A 25°C ajouter la crème fouettée.

Quantité par moule : 888g.

02

GELÉE RHUBARBE

PONTHIER purée rhubarbe rouge Frambosa..... 207,5 g
Rhubarbe pochée..... 30 g
Sucre..... 30 g
INGREDIUM Coldtex..... 9 g
INGREDIUM Gelatin F..... 5 g
Eau..... 30 g
Poids total..... 281,5 g

GELÉE RHUBARBE

Préparer la masse gélatine (eau + gélatine).
Mélanger le sucre avec le Coldtex.
Ajouter le mélange Coldtex-sucre dans la purée froide et la rhubarbe pochée.
Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et verser sur la dacquoise.
2690g par cadre de 40-60 cm.

ÉPAISSISSANT INSTANTANÉ À FROID
DONNE UNE TEXTURE POCHABLE

03

DACQUOISE NOISETTE

Sucre glace..... 209 g
Farine..... 74 g
Poudre de noisette..... 246 g
Blancs d'œufs..... 345,7 g
Sucre..... 123,5 g
Poids total..... 998,2 g

DACQUOISE NOISETTE

Torréfier la poudre de noisette, puis mélanger avec le sucre glace et la farine.
Monter les blancs avec le sucre, puis ajouter les poudres et mélanger délicatement.
Cuire à 170°C pendant environ 20 min.

1996g par cadre de 40-60 cm.

04

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Beurre..... 150 g
Sucre glace..... 95 g
Poudre de noisette
torréfiée..... 30 g
Pincée de sel..... 1
Œufs..... 56 g
Farine T55..... 250 g
Poids total..... 581,25 g

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Crémer le beurre avec le sucre glace, la poudre de noisette et le sel.
Ajouter les œufs puis mélanger.
Ajouter la farine, mélanger. Etaler à 3mm.
Détailler des rectangles de 18 cm par 8,5 cm.
Cuire à 160°C environ 15 min.

05

CHANTILLY NOISETTE

Crème	789 g
Sucre	105 g
Masse gélatine	43 g
Pâte de noisette.....	131,5 g
Poids total.....	1068,5 g

CHANTILLY NOISETTE

Chauffer 1/3 de la crème avec le sucre.
Ajouter la masse gélatine, puis verser sur la pâte de noisette. Mélanger.
Ajouter le reste de la crème puis mélanger et mixer au mixeur plongeant.
Stocker au frigo une nuit.
Monter en chantilly.

06

GLAÇAGE RHUBARBE

PONTHIER purée rhubarbe rouge Frambosa.....	200 g
Eau	300 g
Glucose	130 g
Sucre	130 g
INGREDIUM Pectin NHX. 13,5 g	
INGREDIUM Sorbium	5 g
PONTHIER purée citron jaune 100%	5 g

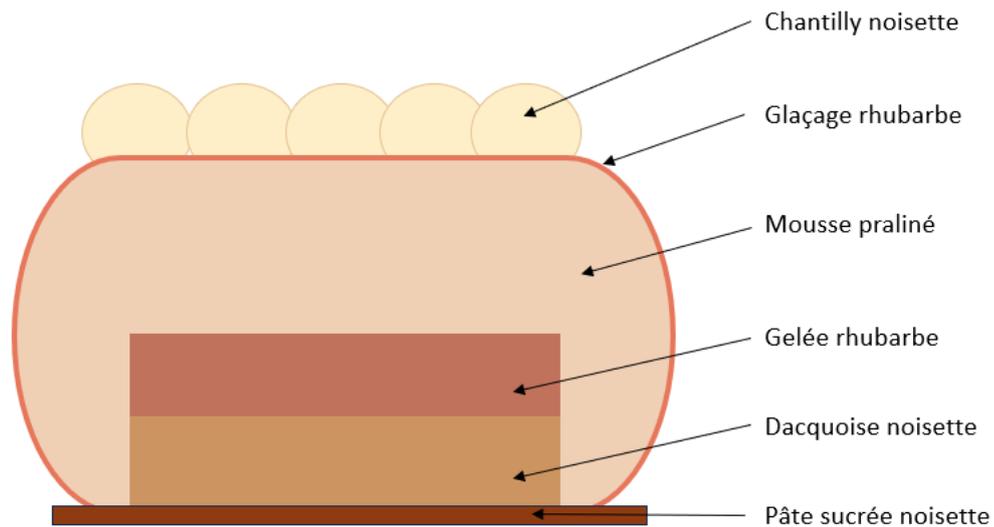
GLAÇAGE RHUBARBE

Chauffer à 50°C les liquides, le glucose et la purée de citron.
Ajouter en fouettant le mélange sucre, Pectin NHX et Sorbium.
Bouillir 1 minute.
Refroidir à 4°C pendant 4h.
Réchauffer, mixer et utiliser à 80°C au pistolet.

PECTIN NHX

La pectine "2-en-1" qui convient à diverses applications telles que les nappages, les mousses, les inserts fruités...

OPTIMISE LA STABILISATION, LE FOISSONNEMENT, LA VITESSE DE FONTE ET LA TEXTURE DES SORBETS





PONTHIER



Purée fruits rouges
Surgelée



Purée citron jaune (100%)
Surgelée



Purée agrumes verveine citronnée
Surgelée



Broyé citron jaune
Surgelée
Menton IGP



Fraises IQF
Surgelée

PCB CRÉATION



Pectin NHX
Pectines



Sorbium
Mélange de stabilisants pour sorbet

01

MOUSSE FRUITS ROUGES ET FROMAGE BLANC

PONTHIER purée fruits rouges	300 g
Sucre glace.....	200 g
Fromage blanc.....	500 g
Masse gélatine.....	84 g
PONTHIER purée citron jaune 100%	110 g
Crème fouettée.....	1000 g
Poids total.....	2194 g

MOUSSE FRUITS ROUGES ET FROMAGE BLANC

Chauffer 1/3 de la purée de fruits rouges puis ajouter la masse gélatine. Ajouter le reste de la purée de fruits rouges, la purée de citron, le sucre glace puis mélanger. Ajouter ensuite le fromage blanc, mélanger. Pour finir ajouter la crème fouettée.

Quantité par moule : 800g.

02

CONFIT AGRUMES VERVEINE CITRON ET FRAISES

PONTHIER purée agrumes verveine citronnée	303,75 g
Fraises semi-confites.....	123,75 g
Sucre inverti.....	63,75 g
INGREDIUM Pectin NHX ...	7,5 g
Sucre.....	63,75 g
PONTHIER purée citron jaune 100%	10 g
Poids total.....	572,5g

CONFIT AGRUMES VERVEINE CITRON ET FRAISES

Chauffer les purées et le sucre inverti à 40°C puis ajouter le sucre mélangé à la pectine NHX. Porter le tout à ébullition. Ajouter les fraises coupées en morceaux et donner une légère ébullition. Laisser gélifier, puis pocher 760 g par moule.

03

BISCUIT DACQUOISE AU BROYÉ DE CITRON

Blancs d'œufs.....	360 g
Sucre.....	292,5 g
Poudre d'amande.....	292,5 g
Sucre glace.....	180 g
Farine T55.....	90 g
PONTHIER broyé citron jaune de Menton IGP	200 g
Poids total.....	1415 g

BISCUIT DACQUOISE AU BROYÉ DE CITRON

Monter les blancs avec le sucre puis mélanger délicatement avec les poudres. Ajouter délicatement le broyé dans 1/3 de la préparation puis mélanger avec le reste. Cuisson 20min à 470°C.

Quantité par cadre de 40-60 cm : 2395 g.

04

GLAÇAGE FRUITS ROUGES

PONTHIER purée fruits rouges	400 g
Eau	240 g
Glucose	130 g
Sucre	130 g
INGREDIUM Pectine NHX...	9 g
INGREDIUM Sorbium	5 g
PONTHIER purée citron jaune 100%	16 g
Poids total.....	930g

GLAÇAGE FRUITS ROUGES

Chauffer à 50°C les purées, l'eau et le glucose et la purée de citron.
Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine NHX et stabilisateur à sorbet.
Bouillir 1 minute.
Refroidir à 4°C pendant 4h.
Réchauffer, mixer et utiliser à 80°C au pistolet.

05

CHANTILLY FRUITS ROUGES

Crème 35%	444 g
PONTHIER purée fruits rouge	222 g
Sucre	52 g
Masse gelatine	28 g
Mascarpone.....	40 g
Poids total.....	746 g

CHANTILLY FRUITS ROUGES

Réduire la purée de fruits rouges à 166 g, ajouter le sucre puis mélanger.
Ajouter la masse gélatine.
Une fois mélangé, ajouter la crème et le mascarpone.
Stocker à 4°C. Monter au batteur.

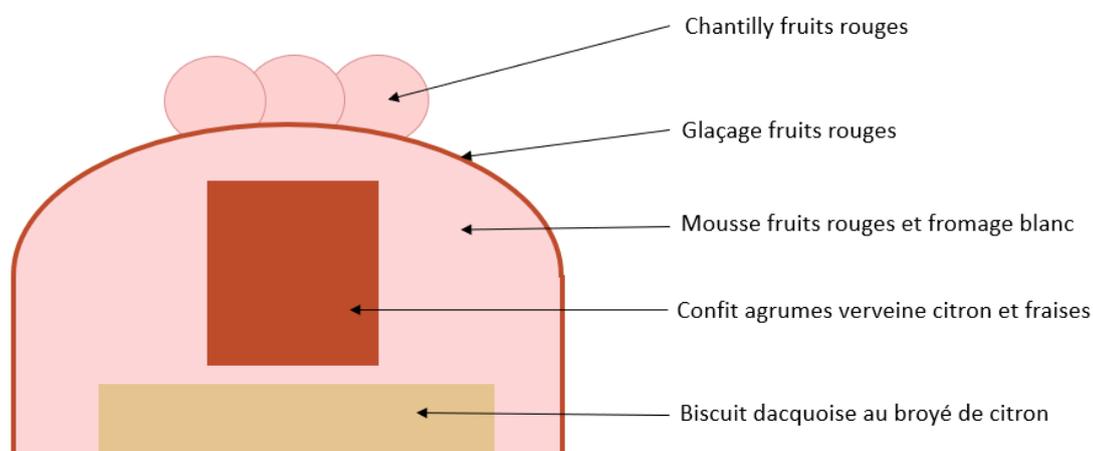
06

FRAISES SEMI-CONFITES

PONTHIER fraises IQF surgelées	150 g
Sucre	150 g
Poids total.....	300 g

FRAISES SEMI-CONFITES

Faire dégorger les fraises avec le sucre.
Cuire les fraises avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance légèrement translucide.



Piste exotique

Pour 3 bûches de 5-6 personnes



PONTHIER



Purée de coco intense
Surgelée



Purée fruit de la passion
Surgelée
Flavicarpa



Purée banane
Surgelée

PCB CRÉATION



Icremium
Mélange de texturants
pour crème glacée



Sorbium
Mélange de
stabilisants pour sorbet

01

GLACE CARAMEL AU BEURRE SALE

Lait.....	1000 g
Lait en poudre écrémé	50 g
Jaunes d'œufs.....	200 g
Crème 35%	200 g
Sucre (caramel à sec)	400 g
INGREDIUM Icremium.....	8 g
Beurre salé.....	200 g
Poids total.....	2058 g

GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Chauffer le lait, la crème à 40°C puis ajouter le lait en poudre et l'Icremium. Mixer au mixeur plongeant. Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis décuire avec le mélange précédant. Verser 1/3 sur les jaunes, mélanger puis ajouter au reste. Cuire à 83°C. Laisser maturer pendant 24h puis turbiner.

Quantité par moule : 1000 g.

OPTIMISE LA STABILISATION, LE FOISSONNEMENT, LA VITESSE DE FONTE ET LA TEXTURE DES CRÈMES GLACÉES

02

SORBET COCO

PONTHIER purée coco intense	1000 g
Eau	620 g
Sucre	170 g
Sucre inversé.....	50 g
INGREDIUM Sorbium	5 g
Poids total.....	1845 g

SORBET COCO

Mélanger le stabilisateur avec le sucre. Chauffer l'eau et le sucre inversé à 40°C puis ajouter en pluie le mélange sucre et stabilisateur. Chauffer à 80-85°C. Laisser refroidir, ajouter la purée décongelée puis mixer au mixeur plongeant. Turbiner. Pocher 650 g dans un moule insert.

03

BISCUIT AMANDE ET COCO

Œufs	187,5 g
Sucre glace.....	131,25 g
Poudre d'amande.....	82,5 g
Noix de coco en poudre	53 g
Farine T55.....	37,5 g
Beurre	30 g
Blancs d'œufs.....	243,75 g
Sucre	60 g
Poids total.....	550 g

BISCUIT AMANDE ET COCO

Monter les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine ensemble. A part, monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement ensemble les deux masses. Ajouter le beurre fondu tiède et mélanger. Étaler 825 g par plaque puis parsemer de 53g de noix de coco. Cuire 10 min à 190°C.

Chemiser le moule avec une bande de biscuit de 50 cm par 17,5 cm. Pour la semelle prévoir une bande de 6,5 cm par 50 cm.

04

CRUMBLE COCO

Farine T55.....	200 g
Sucre	200 g
Poudre d'amande.....	60 g
Poudre de noix de coco.....	140 g
Beurre de tourage.....	200 g
Pincées de sel	2
Poids total.....	800 g

CRUMBLE COCO

Mélanger l'ensemble et cuire à 160°C environ 15 min.

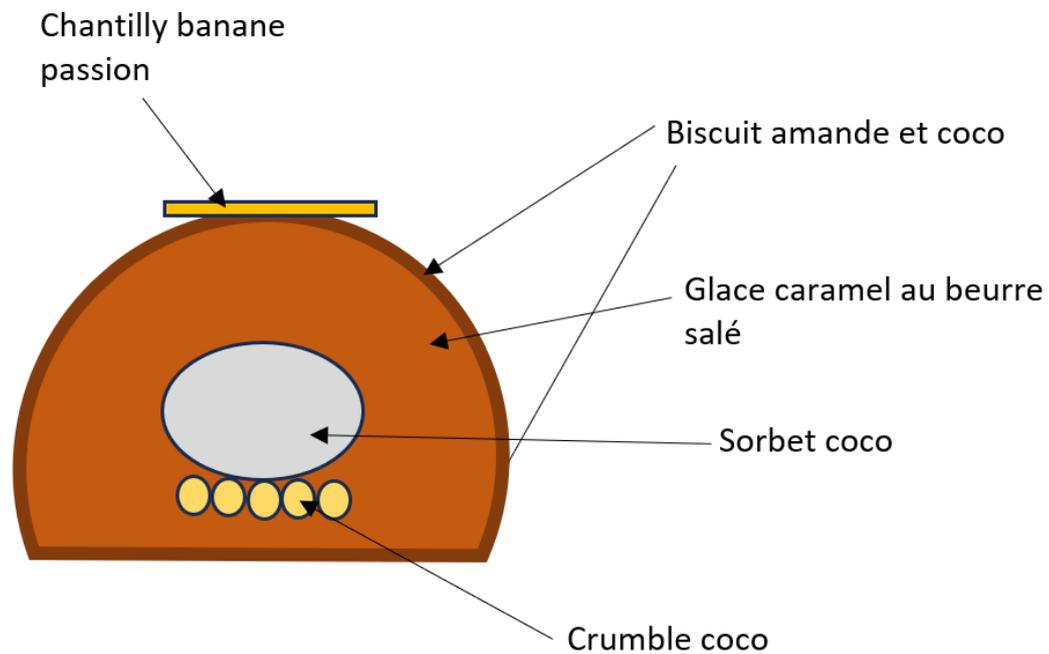
05

CHANTILLY BANANE PASSION

Crème 35%	222 g
PONTHIER purée fruit de la passion Flavicarpa.....	71 g
PONTHIER purée banane. 40 g	
Sucre	26 g
Masse gélatine	14 g
Mascarpone.....	20 g
Poids total.....	393g

CHANTILLY BANANE PASSION

Réduire la purée de passion et de banane à 83 g puis ajouter le sucre.
Mélanger puis ajouter la masse gélatine.
Mélanger et ajouter la crème et le mascarpone.
Stocker à 4°C.
Monter au batteur en chantilly.



Constellation



PONTHIER



Purée mojito
Surgelée
Willamette Mecker



Purée myrtille
Surgelée
Victory Mara des bois



Broyé citron jaune
Surgelée
Menton IGP

PCB CRÉATION



Pectin NHX
Pectines



Warmtex
Amidon de maïs



Moule entremets "Etoile"
30 pièces 21 x 22 cm
H 5,5 cm

01

PÂTE SUCRÉE

Beurre	75 g
Sucre glace.....	47,5 g
Poudre d'amande.....	15 g
Pincée de sel.....	1/2
Œufs	28 g
Pincée de poudre de vanille..	1/2
Farine T55.....	125 g
Poids total.....	290,5g

PÂTE SUCRÉE

Crémer le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille ensemble.
Ajouter ensuite les œufs, mélanger puis ajouter la farine.
Cuire à 160°C environ 15 min.

02

BISCUIT AMANDE

Beurre	300 g
Sucre glace.....	450 g
Poudre d'amande.....	250 g
Œufs	450 g
Poudre de vanille.....	5 g
Pâte de vanille.....	22 g
Poids total.....	1477g

BISCUIT AMANDE

Crémer le beurre, le sucre glace et la poudre d'amande.
Bien monter l'appareil.
Ajouter la vanille épuisée et la pâte de vanille.
Bien monter le tout.
Ajouter les œufs petit à petit et laisser foisonner.
Verser sur la pâte sucrée précuite et cuire au four ventilé 10 minutes à 170°.
Mettre 100 g par insert.

03

BROYÉ CITRON GÉLIFIÉ

PONTHIER broyé citron de Menton IGP.....	400 g
INGREDIUM Pectin NHX...	3.2 g
Sucre	40 g
Poids total.....	443.2g

BROYÉ CITRON GÉLIFIÉ

Mélanger le sucre et la pectine NHX, puis mélanger à froid dans le broyé de citron.
Porter à ébullition.
Mettre 55 g par insert.

04

CRÉMEUX MOJITO

PONTHIER purée mojito .	250 g
INGREDIUM Warmtex	12 g
Sucre	25 g
Jaunes d'œufs.....	32 g
Masse gélatine.....	11 g
Beurre	100 g
Poids total.....	430 g

CRÉMEUX MOJITO

Mélanger les jaunes avec le sucre puis ajouter le Warmtex.
Chauffer à 40°C la purée de mojito puis mélanger avec les le premier mélange.
Cuire à ébullition.
Ajouter le beurre et la masse gélatine et mixer au mixeur plongeant.
Placer 170 g par cercle.

WARMTEX

épaississant développant une texture crémeuse à la chauffe.
Résistance à la cuisson et à la congélation supérieure aux amidons conventionnels

05

APPAREIL À BOMBE

Jaunes d'œufs..... 57,6 g
Sucre 100 g
Eau 40 g

Poids total..... 197.6 g

APPAREIL À BOMBE

Cuire le sucre et l'eau à 121°C, puis verser sur les jaunes.
Monter jusqu'à refroidissement.

06

MOUSSE CRÉMANT ET MYRTILLE

Pâte à bombe..... 175 g
Crémant 100 g

PONTHIER purée

myrtille **87,5 g**
Masse gélatine 63 g
Crème fouettée 250 g

Poids total..... 675.5 g

MOUSSE CRÉMANT ET MYRTILLE

Chauffer une partie du crémant avec la masse gélatine puis ajouter la purée de myrtille et le restant de crémant.
A 35°C, ajouter la crème fouettée.

Quantité par moule : 317 g.

07

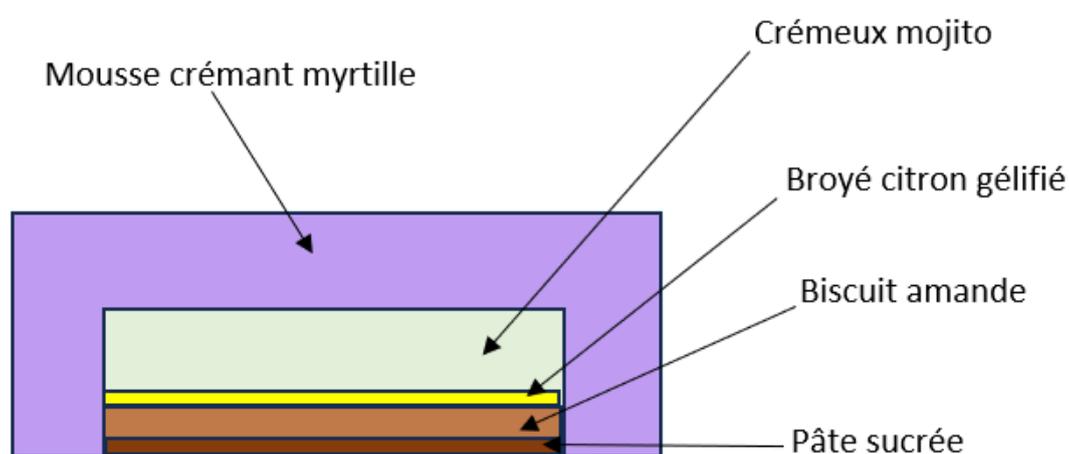
FLOCAGE CHOCOLAT BLANC ROSE

Chocolat blanc 550 g
Beurre de cacao..... 250 g
Huile de pépin de raisins..... 20 g
Colorant liposoluble rouge.... Qs

Poids total..... 820g

FLOCAGE CHOCOLAT BLANC ROSE

Mélanger l'ensemble et fondre à 40°C.



VANDENBULCKE
Depuis 1900



Merci


PCB CREATION
<https://www.pcb-creation.com/>



PONTHIER
DEPUIS 1946
<https://www.ponthier.fr>

