

# Steamed sponge, lemon verbena, strawberry semi-pris

*Dampfgebackenes Zitronen-  
eisenkraut-Biskuit mit  
halbflüssigem Erdbeergelee*



Thierry Marx  
Chef of the year 2006,  
2 Michelin stars  
in Cordeillan-Bages  
Chef des Jahres 2006,  
2 Michelin-Sterne  
in Cordeillan-Bages

## Ingredients

Serves 10

### Herbed sponge

- 20 g mint
- 2 g lemon thyme
- 1 g tarragon
- 2 g verbena
- 8 eggs
- 125 g fructose
- 250 g flour
- 50 g almond powder

### Strawberry mousse

- 500 g strawberry puree  
100% fruits
- 125 g vanilla soya milk
- 20 g fructose
- 4 leaves gelatine
- 3 g xanthane

### Strawberry coulis

- 200 g strawberry puree  
100% fruits
- 5 g fructose

### Lime jelly

- 250 g lime puree
- 65 g water
- 65 g sugar
- 2.2 g agar-agar
- 8 leaves gelatine

### Muscovado spaghetti

- 150 g muscovado
- 450 g water
- 2.5 g agar-agar
- 2 g liquorice powder

### Sweet decoration

- 90 g fondant
- 40 g glucose
- 40 g ivory coating

### Kräuterbiskuit

- 20 g Minze
- 2 g Zitronenthymian
- 1 g Estragon
- 2 g Eisenkraut
- 8 Eier
- 125 g Fructose
- 250 g Mehl
- 50 g Mandelpuder

### Erdbeerfruchtfleisch (mousse)

- 500 g Erdbeerfruchtpüree  
100% Früchte
- 125 g Vanillesojamilch
- 20 g Fructose
- 4 Blatt Gelatine
- 3 g Xanthan

## Zutaten

für 10 Nachtische

### Erdbeercoulis

- 200 g Erdbeerfruchtpüree
- 5 g Fructose

### Limonen-Gelee

- 250 g Limonenfruchtpüree
- 65 g Wasser
- 65 g Zucker
- 2.2 g Agar-Agar
- 8 Blatt Gelatine

### Muscovado-Spaghetti

- 150 g Muscovado
- 450 g Wasser
- 2.5 g Agar-Agar
- 2.5 g Lakritzenpulver

### Zuckerdekor

- 90 g Fondant
- 40g Glukose
- 40 g Ivoire-Glasur



**PONTHIER**

LE MEILLEUR DU FRUIT

## Instructions

### Making the sponge

Place in the Thermomix and blend. Gradually increase and add the eggs one by one, the fructose and powdered almonds. Turn into a basin and fold in the flour. Pour into a 2 cm high rectangular mould.

Steam in a steamer for 11 mins.

### Preparing the Ponthier strawberry mousse

Soak 4 leaves vegetable gelatine. Heat 500g strawberry puree with 125 g vanilla soya, 20 g fructose and 3 g xanthane. Bring to the boil. Add 4 leaves gelatine, previously drained. Beat in the mixer until cool. Then pipe rolls of approx. 10 cm. Store in the refrigerator.

### Preparation for the strawberry coulis

Bring to the boil and leave to cool.

### Preparation for the lime jelly

Bring to the boil. Filter and pour onto a pastry tray lined with plastic wrap, taking care to pour the liquid evenly without any excessive thickness. Keep in a cold place until completely set.

### Preparation for Muscovado spaghetti

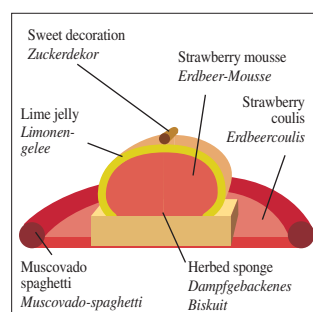
Take a 20 cm long, 1 mm section plastic tube. Heat the Muscovado sugar until completely melted. Stop the cooking with water. Add powdered liquorice and 2.5 g agar-agar. Bring to the boil for 1 to 2 mins. Pass through a filter. Then place the liquid into the plastic tube that has had one end blocked. Store in a cool place.

### Small sweet decoration on a strip of caramel

Bring the fondant and glucose to 155°C. Add the ivory coating. Pour onto a sheet of Silpat. Cook again in the oven for a few minutes. Crush to a powder and spread on a 20 cm by 2 cm template. Bake in the oven at 170°C.

## Assembly

Place the spaghetti around a 14 cm ring. Place the cooked sponge in the centre. Take a cylinder of chilled Ponthier strawberry mousse. Cut a thin layer of 10/15 cm of lime jelly. Wrap around the cylinder of strawberry and place on the sponge. Pour the coulis around the sponge.



## Arrangieren

Die Spaghetti rund um eine Ausstechform von 14 cm Durchmesser laufen lassen. Das gebackene Biskuit im Zentrum platzieren. Eine Ponthier-Erdbeerfruchtpüreeerolle aus dem Kühlschrank nehmen. Eine feine Schicht (10/15 cm) Limonengelee abschneiden. Den Erdbeerfruchtpüreeerolle damit umhüllen und auf das Biskuit legen. Das Coulis rund um das Biskuit gießen.

## Zubereitung

### Zubereitung des Biskuits

Alles im Thermomix mixen. Nach und nach erhitzen und die Eier, die Fructose und das Mandelpulver einzeln hinzufügen. In eine Schale geben und das Mehl mit einem Spatel hinzufügen. Das Ganze in eine rechteckige Form von 2 cm Höhe gießen. Während 11 min in einem "Couscoussier" im Dampf kochen.

### Zubereitung des Ponthier-Erdbeerfruchtpüree-Mousse

4 Blätter Pflanzengelatine ins Wasser legen. 500 g Erdbeerfrucht-püree mit 125 g Vanillesojamilch, 20 g Fructose und 3 g Xanthane erwärmen. Aufkochen lassen. 4 abgetropfte Blätter Pflanzengelatine hinzufügen. Das Ganze aufkochen und bis zum Abkühlen mit dem Mixer umrühren. Danach Rollen von ungefähr 10 cm formen. Im Tiefkühler aufbewahren.

### Zubereitung des Erdbeercoulis

Aufkochen und erkalten lassen.

### Zubereitung des Limonengelees

Aufkochen lassen. Filtern und auf eine Konditoreiplatte legen. Zuerst mit Nahrungsmittelfilm auskleiden und die Flüssigkeit regelmäßig und nicht zu dick darauf verteilen. Bis zum Eindicken kalt aufbewahren.

### Zubereitung der Muscovado-Spaghetti

Ein 1mm auf 20 cm Länge aufgeschnittenes Kunststoffröhrchen verwenden. Erwärmen bis der Muscovado-Zucker gänzlich schmilzt. Mit Wasser verdünnen. Das Lakritzenpulver und 2,5 g Agar-Agar hinzufügen. Während 1-2 min. aufkochen. Das Ganze filtern. Ein Ende des Kunststoffröhrchens verschließen. Danach die Flüssigkeit in das Röhrchen gießen. Im Kühlschrank aufbewahren.

### Kleines Zuckerdekor auf einem Karamellriegel, der auf folgende Weise zubereitet wird

Der Fondant und die Glukose auf 155° C erhitzen. Die Ivoire-Glasur hinzufügen. Alles auf eine Silpat-Backmatte legen. Erneut im Ofen während einiger Minuten backen. Das Ganze zu Pulver verreiben und auf eine Form von 20 cm Länge auf 2 cm Breite verteilen. Im Ofen bei 170° C backen.



PONTHIER  
LE MEILLEUR DU FROID