

Passion fruit emulsion and ivory crisp

Passionsfrucht-emulsion
und knusprige ivoire-glasur



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

Ivory crisp

- 180 g fondant
- 80 g glucose
- 80 g ivory coating

Passion fruit sauce

- 70 g passion fruit puree
- 150 g cream
- 50 g water
- 20 g sugar
- 40 g white chocolate
- 1,5 g xanthane

Passion fruit cream

- 160 g passion fruit puree
- 120 g egg yolk
- 80 g sugar
- 3 leaves gelatine

White chocolate espuma

- 300 g cream
- 300 g milk
- 3 egg yolks
- 30 g sugar
- 5 leaves gelatine
- 200 g white coating

- 150 g raspberry pieces

Zutaten

für 10 Nachtische

Ivoire-Guss

- 180 g Zuckermasse
- 80 g Glukose
- 80 g Ivoire-Glasur

Passionsfrucht-Sauce

- 70 g Passionsfruchtpüree
- 150 g Sahne
- 50 g Wasser
- 20 g Zucker
- 40 g weiße Schokolade
- 1,5 g Xanthan

Passionsfrucht-Crème

- 160 g Passionsfruchtpüree
- 120 g Eigelb
- 80 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine

Weisse Schokoladen-Espuma

- 300 g Sahne
- 300 g Milch
- 3 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- 200 g Ivoire-Glasur

- 150 g Himbeer-Brisure



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT

Instructions

Preparation ivory crisp

Bring the fondant and glucose to 155°C. Add the ivory coating. Cool and when set reduce to powder. Make a template 5cm wide by 20cm long out of card. Spread the powder over the template and cook at 170°C. Mould around a cylinder to give a spiral shape.

Preparation passion fruit cream

Mix the egg yolks with the sugar. Add the passion fruit puree. Simmer at 90°C. Add the 3 leaves gelatine. Store in a cool place.

Preparation white chocolate espuma

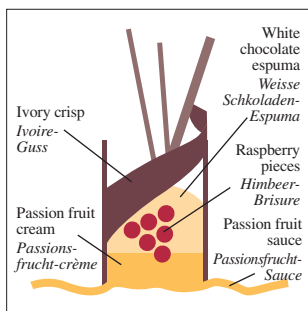
Mix together 3 egg yolks and 30 g sugar. Add 300 g milk and 300 g cream. Simmer at 85°C. Add 3 g agar-agar and 200 g white chocolate. Reserve in the siphon with 2 cartridges of gas.

Preparation passion fruit sauce

Heat to a high temperature and put aside.

Assembly

Place a spiral on the plate.
Garnish with the Ponthier passion fruit cream using a piping bag.
Siphon the white chocolate espuma to the height of the spiral.
Pour around the passion fruit sauce.



Zubereitung

Zubereitung der knusprigen Ivoire-Glasur

Die Zuckermasse und die Glukose auf 155°C erhitzen. Die Ivoire-Glasur hinzufügen. Die Masse abkühlen und zu Puder verreiben. Eine Form aus Karton von 5cm Länge auf 20cm Breite vorbereiten. Den Puder bei 170°C darüber streuen. Auf einer Rolle formen, um die Form einer Spirale zu erhalten.

Zubereitung der Passionsfrucht-Creme

Das Passionsfruchtpüree hinzufügen. Bei 90°C pochieren. 3 Blätter Pflanzengelatine hinzufügen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung der weißen Schokolade-Espuma

3 Eigelbe mit 30g Zucker vermischen. 300g Milch und 300g Sahne hinzufügen. Bei 85°C pochieren. 3g Agar-Agar und 200g weiße Schokolade hinzufügen. Im Espuma mit 2 Patronen Gas aufschäumen.

Zubereitung der Passionsfrucht-Sauce

Stark erhitzen und ruhen lassen.

Arrangieren

Eine Spirale auf den Teller legen. Mit Ponthier-Passionsfruchtpüree mittels eines Spritzsacks garnieren. Die Himbeer-Brisure hinzufügen. Die weiße Schokolade-Espuma auf die Spirale platzieren. Mit Passionsfruchtcreme garnieren.



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT