

Emulsion caramel et sorbet coco

*Emulsión de caramelo
y sorbete de coco*



Thierry Marx
Chef de l'année 2006,
2 étoiles Michelin
à Cordeillan-Bages
Chef del año 2006,
2 estrellas Michelin
en Cordeillan-Bages



Ingrédients Pour 10 desserts

Marmelade de fruits rouges

- 400 g de purée de cassis
- 3 g de pectine
- 2 g d'agar-agar
- 40 g de brisure de framboise

Sphérisation cassis

- 200 g de purée de cassis
- 300 g d'eau
- 5 g de lactate de calcium

Espuma caramel

- 200 g de crème fleurette
- 40 g de sucre muscovado
- 50 g de jaune d'œuf
- 20 g de chocolat lacté

Sorbet coco

- 500 g de purée de coco
- 200 g d'eau
- 50 g de sucre
- 20 g de sucre inverti
- 2 g de stabilisant

Tuile coco

- 50 g de coco râpé
- 160 g de glucose
- 240 g de fondant
- 200 g de brisure de framboise

Ingredientes Para 10 postres

Mermelada de frutas rojas

- 400 g de puré de grosella negra
- 3 g de pectina
- 2 g de agar-agar
- 40 g de trozos de frambuesa

Esferificación grosella negra

- 200 g de puré de grosella negra
- 300 g de agua
- 5 g de lactato de calcio

Espuma caramelo

- 200 g de nata líquida
- 40 g de azúcar muscovado
- 50 g de yema de huevo
- 20 g de chocolate con leche

Sorbete de Coco

- 500 g de puré de coco
- 200 g de agua
- 50 g de azúcar
- 20 g de azúcar invertido
- 2 g de estabilizante

Teja de coco

- 50 g de coco rallado
- 160 g de glucosa
- 240 g de azúcar blanco
- 200 g de trozos de frambuesa



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT

Marche à suivre

Préparation marmelade de fruits rouges

Mélanger 400 g de purée de cassis et 3 g de pectine. Porter à ébullition la purée de cassis et la pectine. Ajouter 2 g d'agar-agar. Reporter à ébullition pendant 1 min. Ajouter 40 g de brisure de framboise.

Retirer du feu et couler dans un moule plat d'1 cm de haut maximum.

Préparation espuma caramel

Faire cuire les 40 g de sucre muscovado. Eteindre le tout avec 200 g de crème fleurette. Ajouter 50 g de jaune d'œuf. Pocher à 82°C. Ajouter 20 g de chocolat lacté. Réserver dans un siphon. Ajouter 2 cartouches de gaz.

Préparation sorbet coco

Mélanger 500 g de pulpe coco avec 200 g d'eau, 50 g de sucre, 20 g de sucre inverti et 2 g de stabilisant. Porter à température. Réserver dans un pacojet ou bien turbiner.

Préparation tuile coco

160 g de glucose ; 240 g de fondant.

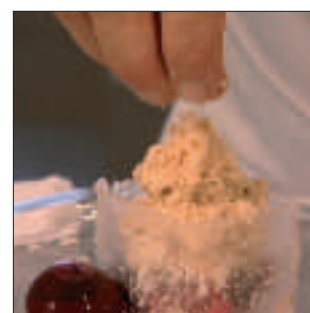
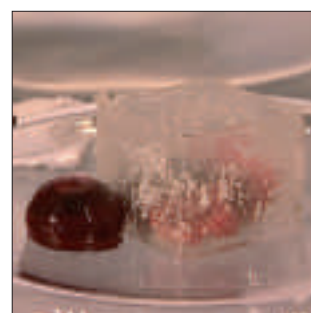
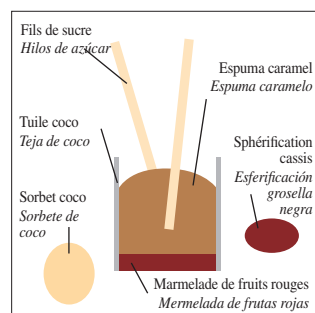
Porter à 155°C. Ajouter 50 g de coco râpé et réserver au froid sur un silpat. Une fois la masse prise, la réduire en poudre. Faire pocher 20 cm de long sur 4 cm de large. Répartir la poudre sur le pochoir. Cuire au four à 170°C. Décoller du silpat et former une tuile autour d'un cube.

Préparation sphérisation cassis

Mélanger 200 g de purée de cassis Ponthier avec 300 g d'eau et 5 g de lactate de calcium. Porter à ébullition. Réserver. Faire une préparation d'eau et d'alginate (1L d'eau pour 10 g). A l'aide d'une cuillère à soupe, pocher la boule dans cette préparation.

Montage

Poser sur l'assiette la tuile en forme de carré. Disposer au fond environ 1 cm de marmelade de fruits rouges. Ajouter l'espuma en dôme dans le cube. Placer à côté une quenelle de sorbet et la sphérisation. Disposer dans le cube des fils de sucre récupérés lors de la préparation de la tuile coco.



Elaboración

Preparado de mermelada de frutas rojas

Mezclar 400 g de puré de grosella negra y 3 g de pectina. Llevar a punto de ebullición el puré de grosella negra y la pectina. Añadir 2 g de agar-agar. Volver a llevar a punto de ebullición durante 1 minuto. Añadir 40 g de trozos de frambuesa. Retirar del fuego y verter en un molde plano de 1 cm de alto como máximo.

Preparado de espuma caramelo

Poner a cocer los 40 g de azúcar muscovado. Enfriar el conjunto con 200 g de nata líquida. Añadir 50 g de yema de huevo. Escalfar a 82 °C. Añadir 20 g de chocolate con leche. Guardar en un sifón. Añadir 2 cartuchos de gas.

Preparado de sorbete de coco

Mezclar 500 g de pulpa de coco con 200 g de agua, 50 g de azúcar, 20 g de azúcar invertido y 2 g de estabilizante. Calentar a la temperatura adecuada. Guardar en un pacojet o turbinar bien.

Preparado de teja de coco

160 g de glucosa ; 240 g de azúcar blando.

Elevar la temperatura hasta 155 °C. Añadir 50 g de coco rallado y poner en lugar frío en un silpat. Una vez que la masa se haya solidificado, reducirla a polvo. Poner en molde de 20 cm de largo por 4 cm de ancho. Verter el polvo en el molde. Hornear a 170 °C. Despegar del silpat y formar una teja alrededor de un cubo.

Preparado de esferificación grosella negra

Mezclar 200 g de puré de grosella negra Ponthier con 300 g de agua y 5 g de lactato de calcio. Llevar a punto de ebullición. Guardar. Hacer un preparado de agua y de alginato (1L de agua por 10 g). Con una cuchara sopera, escalfar la bolita en este preparado.

Montaje

Poner en el plato la teja en forma cuadrada. Poner en el fondo aproximadamente 1 cm de mermelada de frutas rojas. Añadir la espuma en bóveda dentro del cubo. Colocar al lado una croqueta de sorbete y la esferificación. Colocar en el cubo unos hilos de azúcar sacados en el momento de la preparación de la teja de coco.



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT