

Emulsion passion et croustillant ivoire

Emulsión pasión y crujiente de marfil



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

Croustillant ivoire

- 180 g de fondant
- 80 g de glucose
- 80 g de couverture ivoire

Sauce Passion

- 70 g de purée de fruits de la passion
- 150 g de crème
- 50 g d'eau
- 20 g de sucre
- 40 g de chocolat blanc
- 1.5 g de xanthane

Crème passion

- 160 g de purée de fruits de la passion
- 120 g de jaune d'œuf
- 80 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Espuma chocolat blanc

- 300 g de crème
- 300 g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine
- 200 g de couverture blanche

- 150 g de brisure de framboise

Ingredientes Para 10 postres

Crujiente marfil

- 180 g de azúcar blando
- 80 g de glucosa
- 80 g de cobertura de marfil

Salsa Pasión

- 70 g de puré de maracuyá
- 150 g de nata
- 50 g de agua
- 20 g de azúcar
- 40 g de chocolate blanco
- 1,5 g de xantano

Crema Pasión

- 160 g de puré de maracuyá
- 120 g de yema de huevo
- 80 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina

Espuma chocolate blanco

- 300 g de nata
- 300 g de leche
- 3 yemas de huevo
- 30 g de azúcar
- 5 hojas de gelatina
- 200 g de cobertura blanca

- 150 g de trozos de frambuesa



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT

Marche à suivre

Préparation croustillant ivoire

Cuire le fondant et le glucose à 155°C. Ajouter la couverture ivoire. Refroidir cette masse et réduire en poudre. Faire un pochoir de 5 cm de large sur 20 cm de long en carton. Répartir la poudre sur le pochoir à 170°C. Mouler sur un cylindre pour avoir la forme d'une spirale.

Préparation crème passion

Mélanger les jaunes avec le sucre. Additionner la purée de fruits de la passion. Pocher à 90°C. Ajouter les 3 feuilles de gélatine. Réserver au froid.

Préparation espuma chocolat blanc

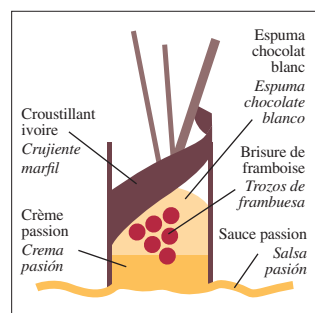
Mélanger 3 jaunes d'œufs avec 30 g de sucre. Ajouter 300 g de lait et 300 g de crème. Pocher à 85°C. Ajouter 3 g d'agar-agar et 200 g de chocolat blanc. Réserver dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

Préparation sauce passion

Porter à haute température et réserver.

Montage

Poser une spirale sur l'assiette. Garnir de crème passion Ponthier à l'aide d'une poche à douille. Ajouter la brisure de framboise. Monter l'espuma de chocolat blanc au maximum de la spirale. Couler autour de la sauce passion.



Elaboración

Preparado de crujiente de marfil

Cocer el azúcar blando y la glucosa a 155 °C. Añadir la cobertura de marfil. Enfriar esta masa y reducir a polvo. Hacer un molde de cartón de 5 cm de ancho por 20 cm de largo. Distribuir el polvo en el molde a 170 °C. Vaciar en un cilindro para conseguir la forma de una espiral.

Preparado de crema pasión

Mezclar las yemas con el azúcar. Añadir el puré de maracuyá. Escalfar a 90 °C. Añadir las 3 hojas de gelatina. Guardar en sitio frío.

Preparado espuma chocolate blanco

Mezclar 3 yemas de huevo con 30 g de azúcar. Añadir 300g de leche y 300 g de nata. Escalfar a 85 °C. Añadir 3 g de agar-agar y 200 g de chocolate blanco. Guardar en un sifón con 2 cartuchos de gas.

Preparado de salsa pasión

Llevar a temperatura elevada y guardar.

Montaje

Colocar una espiral en el plato. Rellenar de crema pasión Ponthier con una manga pastelera. Añadir los trozos de frambuesa. Montar la espuma de chocolate blanco al máximo de la espiral. Verter alrededor salsa pasión.



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT