

Biscuit à la vapeur, citron verveine, semi-pris aux fraises

*Bizcocho al vapor, limón verbena,
semicujado de fresa*



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

Biscuit aux herbes

- 20 g de menthe
- 2 g de thym citron
- 1 g d'estragon
- 2 g de verveine
- 8 œufs
- 125 g de fructose
- 250 g de farine
- 50 g de poudre d'amande

Mousse de fraise

- 500 g de purée de fraise 100% fruits
- 125 g de lait de soja vanille
- 20 g de fructose
- 4 feuilles de gélatine
- 3 g de xanthane

Coulis de fraise

- 200 g de purée de fraise 100% fruits
- 5 g de fructose

Gelé de citron vert

- 250 g de purée de citron vert
- 65 g d'eau
- 65 g de sucre
- 2,2 g d'agar-agar
- 8 feuilles de gélatine

Spaghetti muscovado

- 150 g de muscovado
- 450 g d'eau
- 2,5 g d'agar-agar
- 2 g de réglisse en poudre

Décor sucré

- 90 g de fondant
- 40g de glucose
- 40 g de couverture ivoire

Ingredientes Para 10 postres

Bizcocho con hierbas

- 20 g de menta
- 2 g de tomillo limón
- 1 g de estragón
- 2 g de verbena
- 8 huevos
- 125 g de fructosa
- 250 g de harina
- 50 g de almendra en polvo

Mousse de fresa

- 500 g de puré de fresa 100% frutas
- 125 g de leche de soja con sabor a vainilla
- 20 g de fructosa
- 4 hojas de gelatina
- 3 g de xantano

Coulis de fresa

- 200 g de puré de fresa 100% frutas
- 5 g de fructosa

Gelatina de lima

- 250 g de puré de lima
- 65 g de agua
- 65 g de azúcar
- 2,2 g de agar-agar
- 8 hojas de gelatina

Espagueti muscovado

- 150 g de muscovado
- 450 g de agua
- 2,5 g de agar-agar
- 2 g de regaliz en polvo

Figurita azucarada

- 90 g de azúcar blando
- 40g de glucosa
- 40 g de cobertura de marfil



PONTHIER

LE MEILLEUR DU FRUIT

Marche à suivre

Réalisation du biscuit

Mixer le tout au Thermomix. Augmenter petit à petit et ajouter les œufs un à un, le fructose et la poudre d'amande. Débarrasser dans une calotte et ajouter la farine à la spatule. Couler le tout dans un moule rectangulaire de 2 cm de haut. Cuire à la vapeur dans un « couscoussier » pendant 11 min.

Préparation de la mousse de fraise Ponthier

Faire tremper 4 feuilles de gélatine végétale. Chauffer 500 g de purée de fraise avec 125 g de lait de soja vanillé, 20 g de fructose et 3 g de xanthane. Porter à ébullition. Ajouter 4 feuilles de gélatine préalablement égouttées. Monter le tout au batteur-mélangeur jusqu'à refroidissement. Ensuite, tirer à la poche des rouleaux d'environ 10 cm. Réserver au congélateur.

Préparation du coulis de fraise

Porter à ébullition et laisser refroidir.

Préparation de la gelée de citron vert

Porter à ébullition. Filtrer et coucher sur plaque à pâtisserie, préalablement filmée avec du film alimentaire, en prenant soin de couler le liquide régulièrement sans faire de surépaisseur. Réserver au froid jusqu'à une prise totale.

Préparation du spaghetti Muscovado

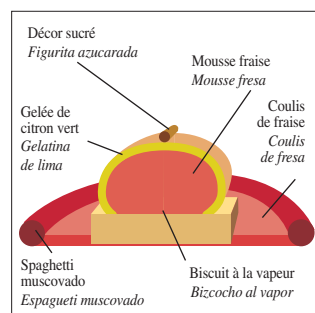
Prévoir un tube en plastique de section 1 mm sur 20 cm de long. Faire fondre totalement le sucre Muscovado en le chauffant. Décuire avec l'eau. Ajouter la réglisse en poudre et 2,5 g d'agar-agar. Porter à ébullition pendant 1 à 2 min. Filtrer le tout. Ensuite, faire pénétrer le liquide dans le tube plastique, préalablement bouché à l'extrémité. Réserver au froid.

Petit décor sucré sur un longuet de caramel

Porter le fondant et le glucose à 155°C. Ajouter la couverture d'ivoire. Coucher le tout sur un silpat. Recuire au four pendant quelques minutes. Réduire le tout en poudre et répartir la poudre sur pochoir de 20 cm de long sur 2 cm de large. Cuire au four à 170°C.

Dressage

Couler le spaghetti autour d'un emporte pièce de 14 cm. Poser au centre le biscuit cuit. Prendre un cylindre de mousse de fraise Ponthier, préalablement réservé au froid. Découper une fine couche de 10/15 cm de gelée de citron vert. Envelopper le cylindre de fraise qui viendra se poser sur le biscuit. Couler le coulis autour du biscuit.



Elaboración

Realización del bizcocho

Batir el conjunto en batidora Thermomix. Subir poco a poco y añadir los huevos uno a uno, la fructosa y la almendra en polvo. Verter en un molde y añadir la harina con la espátula. Verter todo en un molde rectangular de 2 cm de alto. Cocer al vapor en una cazuela para cuscús durante 11 minutos.

Preparado de mousse de fresa Ponthier

Poner a remojo 4 hojas de gelatina vegetal. Calentar 500 g de puré de fresa con 125 g de leche de soja con sabor a vainilla, 20 g de fructosa y 3 g de xantano. Llevar a punto de ebullición. Añadir 4 hojas de gelatina previamente escurridas. Mezclar el conjunto en la batidora mezcladora hasta que se enfríe. A continuación, echar con la manga pastelera unos rollos de 10 cm, aproximadamente.

Preparado de coulis de fresa

Llevar a punto de ebullición y dejar enfriar.

Preparado de la gelatina de lima

Llevar a punto de ebullición. Filtrar y poner en una placa pastelera, envuelta previamente con película alimentaria, teniendo cuidado de verter el líquido de forma regular sin que se produzcan diferencias de grosor. Guardar en sitio fresco hasta que cuaje totalmente.

Preparado de espagueti Muscovado

Prever un tubo de plástico de una sección de 1 mm por 20 cm de largo. Fundir totalmente el azúcar Muscovado calentándola. Enfriar con agua. Añadir la regaliz en polvo y 2,5 g de agar-agar. Llevar al punto de ebullición durante 1 a 2 minutos. Filtrar el conjunto. A continuación, hacer que entre líquido por el tubo de plástico, previamente taponado en el extremo. Guardar en sitio frío.

Figurita azucarada en un pico de caramelo

Llevar el azúcar blanco y la glucosa hasta 155 °C. Añadir la cobertura de marfil. Extender el conjunto en un silpat. Hornear durante unos minutos. Reducir el conjunto a polvo y distribuir el polvo en un molde de 20 cm de largo por 2 cm de ancho. Hornear a 170 °C.

Presentación

Verter el espagueti alrededor de un sacabocados de 14 cm. Poner en el centro el bizcocho cocido. Tomar un cilindro de mousse de fresa Ponthier, previamente guardado en sitio frío. Cortar una fina capa de 10/15 cm de gelatina de lima. Envolver el cilindro de fresa que vaya a ponerse encima del bizcocho. Verter el coulis alrededor del bizcocho.



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT