

Tuile craquante et cœur de passion

Teja crujiente
y cogollo pasión



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

- 115 g de beurre pomme
- 115 g de sucre
- 175 g de semoule fine
- 5 g de levure
- 115 g de poudre de noisette
- 3 œufs
- 20 g de purée d'orange
- 150 g de miel
- 150 g de purée de fruits de la Passion 100% fruits

Tuile craquante

- 250 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 100 g d'œuf
- 400 g de farine

Mousse Passion

- 200 g de purée de fruits de la Passion 100% fruits
- 200 g de crème
- 2 feuilles de gélatine
- 20 g de fructose

Gelée framboise

- 300 g de purée de framboise 100% fruits
- 2,5 g d'agar-agar

Sphérisation Passion

- 300 g de purée de fruits de la Passion 100% fruits
- 5 g d'alginate

Pour le bain

- 10 g de sel de calcium
- 1 l d'eau

Ingredientes Para 10 postres

Bizcocho

- 115 g de mantequilla blanda
- 115 g de azúcar
- 175 g de sémola fina
- 5 g de levadura
- 115 g de avellana en polvo
- 3 huevos
- 20 g de puré de naranja
- 150 g de miel
- 150 g de puré de maracuyá 100% frutas

Teja crujiente

- 250 g de mantequilla
- 125 g de azúcar glas
- 125 g de almendra en polvo
- 100 g de huevo
- 400 g de harina

Mousse Pasión

- 200 g de puré de maracuyá 100% frutas
- 200 g de nata
- 2 hojas de gelatina
- 20 g de fructosa

Gelatina de frambuesa

- 300 g de puré de frambuesa 100% frutas
- 2,5 g de agar-agar

Esferificación pasión

- 300 g de puré de maracuyá 100% frutas
- 5 g de alginato

Para el baño

- 10 g de sal de calcio
- 1 l de agua



Marche à suivre

Préparation du biscuit

Mélanger 115 g de beurre et 115 g de sucre. Ajouter 175 g de sucre semoule, 5 g de levure sèche, 115 g de poudre de noisette et 3 œufs battus avec les 20 g de purée d'orange. Coucher le tout dans un moule beurré et fariné. Cuire au four pendant environ 15 min. A la sortie du four, badigeonner au pinceau le biscuit du mélange suivant : 150 g de miel ; 150 g de purée de fruits de la passion. Laisser le tout refroidir à température ambiante.

Préparation de la tuile craquante

Mélanger 250 g de beurre, 125 g de sucre glace et 125 g de poudre d'amande. Ajouter 100 g d'œuf et 400 g de farine. Préparer un pochoir de 15 cm de long sur 3 cm de large. Cuire au four à 175°C statique. Réserver dans un endroit sec.

Préparation de la mousse passion

Faire tremper 2 feuilles de gélatine. Chauffer 200 g de purée de fruits de la passion Ponthier et 20 g de fructose et ajouter la gélatine trempée. Monter au fouet 200 g de crème. Réserver au froid. Quand cette préparation est refroidie, la laisser à température ambiante. Ajouter la crème battue à la purée de fruits de la passion. Mouler dans un moule rectangulaire.

Préparation de la gelée de framboise

Porter à ébullition. Coucher dans un moule rectangulaire d'une épaisseur d'1 cm maximum (taille d'une pâte de fruit).

Préparation de la sphérisation passion

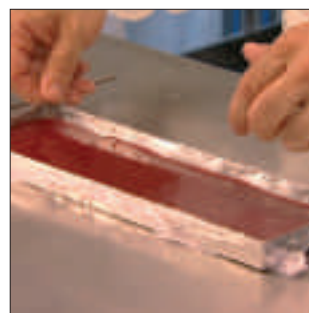
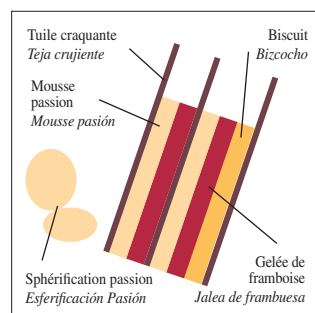
Dissoudre le sel et l'eau. Mélanger les 5 g d'alginate à la purée de fruits de la passion Ponthier et porter à ébullition. Réserver au froid. Ensuite, à l'aide d'une grosse cuillère, plonger une cuillère à café de la préparation d'alginate dans de l'eau et le sel de calcium. Laisser pocher pendant 2 à 3 min. Extraire la boule de passion et réserver dans une calotte dans de l'eau claire.

IMPORTANT : Toujours rincer les billes pour éviter un goût salé.

Montage

Monter la tuile, la gelée de framboise et la mousse passion Ponthier. De nouveau, mettre une tuile. Puis, la mousse passion et la gelée de framboise. Enfin, ajouter encore une tuile de façon à obtenir 3 étages. Disposer sur le côté, 3 sphérisations de passion.

A dégustation, percer les billes au couteau.



Elaboración

Preparación del bizcocho

Mezclar 115 g de mantequilla y 115 g de azúcar. Añadir 175 g de azúcar en polvo, 5 g de levadura seca, 115 g de avellana en polvo y 3 huevos batidos con 20 g de puré de naranja. Extender el conjunto en un molde untado con mantequilla y harina. Hornear durante unos 15 minutos, aproximadamente. A la salida del horno, dar al bizcocho un baño con pincel con la siguiente mezcla : 150 g de miel ; 150 g de puré de maracuyá. Poner todo a enfriar a la temperatura ambiente.

Preparado de teja crujiente

Mezclar 250 g de mantequilla, 125 g de azúcar en polvo y 125 g de almendra en polvo. Añadir 100 g de huevo y 400 g de harina. Preparar un molde de 15 cm de largo y 3 cm de ancho. Hornear a 170 °C de forma estática. Guardar en un lugar seco.

Preparado de Mousse pasión

Poner en remojo 2 hojas de gelatina. Calentar 200 g de puré de maracuyá Ponthier y 20 g de fructosa, y añadir la gelatina remojada. Montar 200 g de nata. Guardar en sitio frío. Cuando este preparado se haya enfriado, dejar a temperatura ambiente. Añadir la nata batida al puré de maracuyá. Meter en molde rectangular.

Preparado de jalea de frambuesa

Llevar a punto de ebullición. Extender en un molde rectangular de un grosor máximo de 1 cm (tamaño de un mazapán).

Preparación de la esferificación pasión

Disolver la sal en el agua. Mezclar los 5 g de alginato con el puré de maracuyá Ponthier y llevar al punto de ebullición. Guardar en sitio frío. A continuación, con un cucharón, echar el equivalente a una cucharilla de café del preparado de alginato en agua y sal de calcio. Dejar escalfar durante 2 a 3 minutos. Extraer la bolita pasión y guardar en un cuenco lleno de agua clara.

IMPORTANTE : Aclarar con agua siempre las bolitas para evitar un sabor salado.

Montaje

Montar la teja, la jalea de frambuesa y el mousse de pasión Ponthier. Poner de nuevo una teja. A continuación, el mousse de pasión y la jalea de frambuesa. Por último, añadir otra teja para conseguir 3 pisos. Colocar en el costado 3 esferificaciones de pasión.

Al degustar, perforar las bolas con cuchillo.



PONTHIER
LE MEILLEUR DU FRUIT