



Fraise / Strawberry



Ile flottante à la fraise
Strawberry Floating Island

Eddie Benghanem

Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles
Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles



Ile flottante à la fraise

Strawberry Floating Island

ÉMULSION À LA VANILLE

Lait	350g
Chocolat blanc	230g
Gousses de vanille	2
Gélatine	9g
Crème liquide	260g
Mascarpone	15g

Gratter les gousses de vanille et les faire infuser dans le lait. À ébullition, chinoiser le mélange et le verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. Mettre à refroidir puis ajouter la crème liquide et le mascarpone.

MERINGUE À LA FRAISE

Purée de fraise PONTIER	450g
Blanc d'oeuf déshydraté	30g
Sucre	40g

Monter tous les ingrédients au batteur (vitesse ½). Pocher le mélange dans des flexipans demi-sphère préalablement beurrés et cuire 3 minutes à 90°C au four vapeur.

SORBET À LA FRAISE

Purée de fraise PONTIER	1000g
Eau	150g
Sucre	180g
Glucose atomisé	40g
Stabilisateur (super neutrose)	5g
Dextrose	50g
Zeste de citron vert	1

Porter l'eau et le sucre à 45°C. Ajouter le stabilisateur préalablement mélangé avec le glucose atomisé et le dextrose. Faire frémir et verser sur la purée de fraise PONTIER, ajouter le zeste de citron vert. Mixer.

MERINGUE

Blanc d'oeuf	500g
Sucre	55g
Sucre glace	375g
Sucre	225g
Sucre glace	150g

Mélanger le blanc d'oeuf et 55g de sucre. Monter, ajouter 375g de sucre glace. À la maryse, ajouter les 225g de sucre et les 150g de sucre glace. Sur une plaque, faire des bandes de meringue à la douille n°10 et cuire à 90°C pendant 2 heures.

ASSEMBLAGE

Dans une assiette creuse, placer de la purée de fraise PONTIER fraîche, recouvrir d'une couche d'émulsion à la vanille. Déposer une boule de sorbet à la fraise puis la meringue à la fraise. Verser de nouveau de la purée de fraise fraîche et parsemer de petits morceaux de meringue.

VANILLA EMULSION

Milk	350g
White chocolate	230g
Vanilla pods	2
Gelatine	9g
Single cream	260g
Mascarpone	15g

Scrape the vanilla pods and infuse them in the milk. Bring to the boil, pass through a chinois then pour over the white chocolate and the softened gelatine. Chill then add the single cream and the mascarpone.

STRAWBERRY MERINGUE

PONTIER strawberry purée	450g
Dehydrated egg white	30g
Sugar	40g

Beat all the ingredients together in the mixer at half-speed. Pipe the mixture into buttered half-sphere flexipans for 3 minutes at 90°C in a steam oven.

STRAWBERRY SORBET

PONTIER strawberry purée	1000g
Water	150g
Sugar	180g
Glucose powder	40g
Stabiliser (super neutrose)	5g
Dextrose	50g
Lime zest	1

Heat the water and sugar to 45°C. Combine the stabiliser with the glucose powder and the dextrose, then add to the sugar and water mixture. Bring to a simmer and pour over the PONTIER strawberry purée. Add the lime zest. Blend.

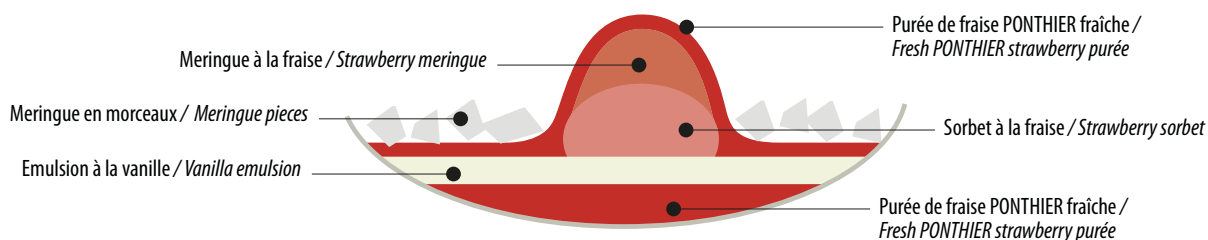
MERINGUE

Egg white	500g
Sugar	55g
Icing sugar	375g
Sugar	225g
Icing sugar	150g

Beat together 55g sugar and egg whites. When firm, add 375g icing sugar. Fold in the 225g sugar and 150g icing sugar with a spatula. On a baking tray, pipe strips of meringue with a n°10 nozzle and bake at 90°C for 2 hours.

ASSEMBLY

In a deep dessert dish, place the fresh PONTIER strawberry purée then cover with a layer of vanilla emulsion. Top with a scoop of strawberry sorbet then strawberry meringue. Pour on more fresh strawberry purée and top with little pieces of meringue.



PONTIER App.

www.ponthier.net