



Entremet kawai au kalamansi

Calamansi kawaii dessert

Entremet kawai au kalamansi

Calamansi kawaii dessert

CRÈME AU KALAMANSI

Purée de kalamansi PONTHER	500g
Chocolat blanc	550g
Sucre	160g
Œufs	10
Beurre de cacao	20g
Gélatine	11,5g
Crème fouettée	170g

Cuire au bain marie la purée de kalamansi PONTHER, le sucre et les œufs à 85°C. Verser le mélange sur le chocolat blanc, le beurre de cacao et la gélatine ramollie puis incorporer la crème fouettée.

GELÉE À LA POIRE ET AU KALAMANSI

Purée de poire PONTHER	900g
Purée de kalamansi PONTHER	100g
Gélatine	16g

Chauffer les purées de fruit PONTHER et les verser sur la gélatine ramollie. Mouler une partie de la gelée en flexipan demi-sphère et l'autre partie en palets.

BISCUIT PÂTE À CHOUX

Lait entier	140g
Beurre	100g
Farine	140g
Jaunes d'œufs	170g
Œufs	100g
Blancs d'œufs	250g
Sucre	120g

Réaliser une pâte à choux avec le lait entier, le beurre, la farine, les jaunes d'œufs et les œufs. Mélanger délicatement aux blancs d'œufs meringués avec le sucre. Etaler sur un silpat. Cuire à 170°C pendant 15 minutes.

CONFIT AUX AGRUMES

Mélange d'agrumes confits	500g
Purée de fruit de la passion PONTHER	200g
Purée de kalamansi PONTHER	50g

Chauffer le mélange d'agrumes confits avec les purées de fruit PONTHER, porter à ébullition puis mixer. Réserver.

SABLÉ CROUSTIFONDANT

Beurre	150g
Sucre	130g
Sel	2g
Sucre inversé	10g
Sucre vanillé	1g
Farine T55	210g
Farine de seigle	30g
Levure chimique	5g

Faire un beurre pommade, ajouter le sucre, le sel, le sucre inversé et le sucre vanillé. Finir en ajoutant les farines et la levure chimique. Cuire 2 fois 10 minutes à 150°C.

DRESSAGE

Etaler une fine couche de confit aux agrumes sur le biscuit pâte à choux. Détailler des bandes de 2cm de hauteur et chemiser un cercle à tarte de 8cm de diamètre. Déposer au milieu une pastille de gelée à la poire et au kalamansi. Garnir aux trois quarts de crème au kalamansi et finir avec le reste de gelée à la poire et au kalamansi. Refroidir et démouler, glacer avec un nappage neutre, décorer avec de la noix de coco râpée et déposer sur un sablé croustifondant.

CALAMANSI CREAM

PONTHER calamansi purée	500g
White chocolate	550g
Sugar	160g
Eggs	10
Cocoa butter	20g
Gelatine	11.5g
Whipped cream	170g

Cook the PONTHER calamansi purée, sugar and eggs in a bain-marie to 85°C. Pour the mixture over the white chocolate, cocoa butter and softened gelatine then add the whipped cream.

PEAR AND CALAMANSI JELLY

PONTHER pear purée	900g
PONTHER calamansi purée	100g
Gelatine	16g

Heat the PONTHER fruit purées and pour over the softened gelatine. Mould some of the jelly in half-sphereflexipans and the remainder in disks.

CHOUX PASTRY BISCUITS

Milk	140g
Butter	100g
Flour	140g
Egg yolks	170g
Whole eggs	100g
Egg whites	250g
Sugar	120g

Make a choux pastry with the whole milk, butter, flour, egg yolks and whole eggs. Gently combine with the beaten egg whites and sugar. Spread on a sheet of Silpat. Bake for 15 minutes at 170°C.

CITRUS COMPOTE

Mix of candied citrus fruit	500g
PONTHER passion fruit purée	200g
PONTHER calamansi purée	50g

Bring the PONTHER fruit purées and the candied citrus fruits to the boil then blend. Put to one side.

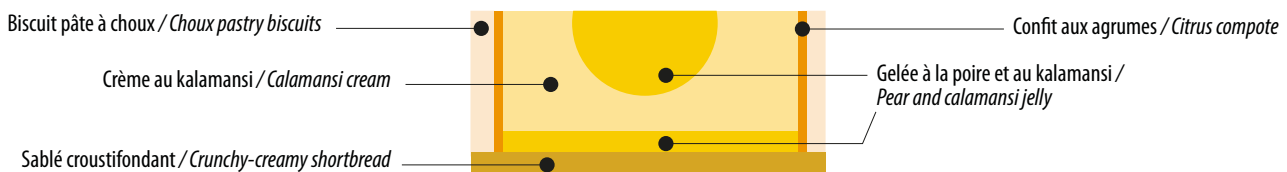
CRUNCHY-CREAMY SHORTBREAD

Butter	150g
Sugar	130g
Salt	2g
Invert sugar	10g
Vanilla sugar	1g
T55 flour	210g
Rye flour	30g
Baking powder	5g

Cream the butter, add the sugar, salt, invert sugar and vanilla sugar. Beat in the flour and baking powder. Bake twice for 10 minutes at 150°C.

ASSEMBLY

Spread a thin layer of the citrus compote on the choux pastry biscuit. Cut 2cm-high strips of parchment paper and dress a 8cm tart case. In the middle, place a disk of pear and calamansi jelly. Fill three-quarters full with calamansi cream and finish with the remaining pear and calamansi jelly. Chill before turning out. Ice with a neutral coating, decorate with grated coconut and top with a crunchy-creamy shortbread.



PONTHER App.

www.ponthier.net