



Douceur à la pêche de vigne,  
fraise des bois

*Ruby peach and wild strawberry delicacy*

# Douceur à la pêche de vigne, fraise des bois

## Ruby peach and wild strawberry delicacy

### MIRLITON

Ceufs entiers	290g
Crème fraîche épaisse	190g
Sucre	240g
Beurre	50g
Amandes en poudre	50g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et mixer. Réserver au froid. Couler en flexipan ou directement en verrine. Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

### GELÉE À LA FRAISE DES BOIS

Purée de fraise des bois PONTIER	310g
Sucre	40g
Pectine	4g
Sucre inversé	40g
Beurre	30g

Chauffer les ingrédients ensemble sans le beurre et porter à ébullition à 45°C. Incorporer le beurre et mixer.

### GELÉE À LA PÊCHE DE VIGNE

Purée de pêche de vigne PONTIER	310g
Pectine	4g
Sucre	40g
Sucre inversé	40g

Mettre tous les ingrédients ensemble, porter à ébullition et mixer. Mouler en flexipan.

### CRÈME TONKA

Lait	300g
Crème	350g
Mascarpone	50g
Chocolat blanc	250g
Fève de Tonka	QS (= quantité suffisante)
Gélatine	9g

Faire bouillir le lait, infuser avec la fève de Tonka. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. Mixer puis laisser refroidir et incorporer la crème froide et le mascarpone.

### DRESSAGE

Dans une verrine, couler le mirliton et cuire au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir et couler la gelée à la fraise des bois. Déposer un disque de crème Tonka puis la gelée à la pêche de vigne. Ajouter de la purée de fraise PONTIER fraîche.

### MIRLITON

Eggs	290g
Thick crème fraîche	190g
Sugar	240g
Butter	50g
Ground almonds	50g

Combine all the ingredients together and blend. Refrigerate. Pour into a flexipan mould or directly into the small glass. Bake for 15 minutes at 160°C.

### WILD STRAWBERRY JELLY

PONTIER wild strawberry purée	310g
Sugar	40g
Pectin	4g
Inverted sugar	40g
Butter	30g

Heat all the ingredients except the butter together and bring to a simmer at 45°C. Add the butter and then blend.

### VINE PEACH JELLY

PONTIER ruby peach puree	310g
Pectin	4g
Sugar	40g
Inverted sugar	40g

Combine all the ingredients. Bring to the boil and then blend. Pour into a flexipan mould.

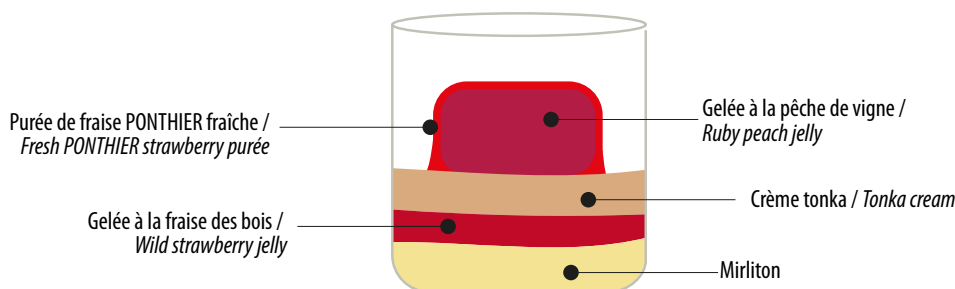
### TONKA BEAN CREAM

Milk	300g
Cream	350g
Mascarpone	50g
White chocolate	250g
Tonka bean	to taste
Gelatine	9g

Boil the milk and infuse with the tonka bean. Pour over the white chocolate and softened gelatine. Blend then leave to cool. Add the cold cream and the mascarpone.

### ASSEMBLY

In a small glass, pour the mirliton and bake in the oven for 15 minutes. Leave to cool then pour over the wild strawberry jelly. Top with the Tonka bean cream and the ruby peach jelly. Add some fresh PONTIER strawberry purée.



PONTIER App.

www.ponthier.net