



Figue violette / Violet fig



**Figue violette,  
sorbet au fromage blanc**

*Violet fig, fromage blanc sorbet*

# Figue violette, sorbet au fromage blanc

## *Violet fig, fromage blanc sorbet*

### EMULSION AU MASCARPONE

|                |       |
|----------------|-------|
| Mascarpone     | 1000g |
| Citrons jaunes | 2     |
| Jaunes d'œufs  | 160g  |
| Blancs d'œufs  | 360g  |
| Sucre          | 200g  |

Mélanger tous les ingrédients, mixer et laisser reposer 24 heures. Chinoiser et garnir un siphon. Mettre 2 cartouches de gaz et réserver.

### PURÉE DE FIGUE VIOLETTE RÉDUITE

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Purée de figue violette PONTHER | 1000g |
| Pectine                         | 8g    |
| Sucre inversi                   | 80g   |
| Sucre                           | 80g   |
| Purée de citron jaune PONTHER   | 15g   |

Mettre à réduire la purée de figue PONTHER avec la moitié de la pectine et le sucre inversi puis incorporer la seconde moitié, le sucre et la purée de citron jaune PONTHER.

### CRUMBLE À LA CANNELLE

|                    |      |
|--------------------|------|
| Poudre d'amande    | 100g |
| Sucre glace        | 100g |
| Farine             | 100g |
| Beurre             | 100g |
| Cannelle en poudre |      |

Mélanger tous les ingrédients et refroidir. Passer à travers un gros tamis ou une grosse râpe pour obtenir des copeaux réguliers. Cuire au four pendant 20 minutes à 160°C.

### SORBET AU FROMAGE BLANC

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Fromage blanc 40% de matière grasse | 1000g |
| Sucre                               | 230g  |
| Eau                                 | 330g  |
| Glucose                             | 60g   |
| Stabilisateur                       | 4g    |
| Dextrose                            | 60g   |
| Purée de citron jaune PONTHER       | 20g   |

Chauffer l'eau et le sucre à 45°C et ajouter toutes les poudres. Faire frémir et verser sur le fromage blanc mélangé à la purée de citron jaune PONTHER, maturer et turbiner.

### CÉRÉALES CARAMÉLISÉES

|                |      |
|----------------|------|
| Céréales       | 300g |
| Sirop de sucre | 50g  |

Mélanger les céréales avec le sirop de sucre et mettre à sécher au four 30 minutes à 120°C.

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de purée de figue violette réduite et la recouvrir d'émulsion au mascarpone. Déposer une quenelle de sorbet au fromage blanc sur le dôme, parsemer de crumble à la cannelle, de céréales caramélisées et de sucre glace.

### MASCARPONE EMULSION

|            |       |
|------------|-------|
| Mascarpone | 1000g |
| Lemon      | 2     |
| Egg yolks  | 160g  |
| Egg whites | 360g  |
| Sugar      | 200g  |

Combine all the ingredients, blend and leave to rest for 24 hours. Pass through a chinois and then fill the siphon. Put in 2 gas cartridges and leave to one side.

### REDUCED VIOLET FIG PURÉE

|                     |       |
|---------------------|-------|
| PONTHER fig purée   | 1000g |
| Pectin              | 8g    |
| Inverted sugar      | 80g   |
| Sugar               | 80g   |
| PONTHER lemon purée | 15g   |

Reduce the PONTHER fig purée with half the pectin and the inverted sugar, then add the second half, the sugar and the PONTHER lemon purée.

### CINNAMON CRUMBLE

|                 |      |
|-----------------|------|
| Ground almonds  | 100g |
| Icing sugar     | 100g |
| Flour           | 100g |
| Butter          | 100g |
| Ground cinnamon |      |

Combine all the ingredients together and chill. Pass through a wide-holed sieve or a large grater to obtain regular shavings/pieces. Bake in the oven at 160°C for 20 minutes.

### FROMAGE BLANC SORBET

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 40% fat fromage blanc | 1000g |
| Sugar                 | 230g  |
| Water                 | 330g  |
| Glucose               | 60g   |
| Stabilizer            | 4g    |
| Dextrose              | 60g   |
| PONTHER lemon purée   | 20g   |

Heat the water and the sugar to 45°C and add the dry ingredients. Bring to a simmer then pour over the fromage blanc and the PONTHER lemon purée. Mix, leave to rest then churn.

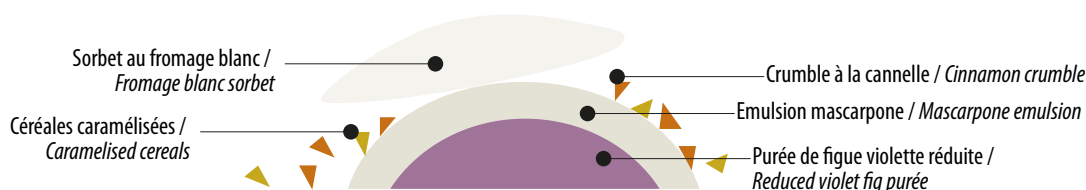
### CARAMELISED CEREALS

|             |      |
|-------------|------|
| Cereals     | 300g |
| Sugar syrup | 50g  |

Combine the cereals with the sugar syrup and bake in the oven at 120°C for 30 minutes.

### ASSEMBLY

In a deep dessert dish, make a rosette of the reduced violet fig purée and cover it with the mascarpone emulsion. Place a quenelle of fromage blanc sorbet on the dome, sprinkle with cinnamon crumble, caramelised cereals and icing sugar.



Figue violette  
Violet fig

Variété Violette  
Origine Solliès, France  
Brix : 27



PONTHER App.

www.ponthier.net