



DÉLICE DE FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUIT DELIGHT

Marco Pedron

Chef Pâtissier et directeur du développement en pâtisserie chez Congusto
Pastry Chef and Director of Pastry Development at Congusto



PONTHIER

DEPUIS 1946

DÉLICE DE FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUIT DELIGHT

15 portions

CRÈME PATISSIÈRE

Lait	220g
Crème	125g
Jaunes d'œufs	90g
Sucre	60g
Amidon de riz	7g
Amidon de maïs	15g

Porter à ébullition le lait et la crème dans une casserole. Mélanger le jaune d'œufs, les amidons et le sucre, puis verser en filet le mélange de lait et de crème. Remettre sur le feu jusqu'à atteindre 85°C, puisse laisser refroidir rapidement.

CRÈMEUX ROYAL À LA MANGUE

Crème	295g
Sucre	95g
Amidon de maïs	5g
Feuilles de gélatine	15g
Eau pour la gélatine	75g
Crème pâtissière	480g
Beurre	95g
Purée de mangue PONTHER	130g
Purée de yuzu PONTHER	23g
Purée de fruit de la passion PONTHER	65g

Cuire la crème avec le sucre et l'amidon de maïs, puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Ajouter la crème pâtissière, la pulpe de fruits, amener le mélange à 30°C et ajouter le beurre à température ambiante. Bien mélanger et verser dans des moules. Congeler.

PÂTE VIENNOISE AU COCO ET CITRON VERT

Beurre	960g
Sucre glace	410g
Sel	6g
Blancs d'œufs	180g
Noix de coco râpée	225g
Zeste de citron vert PONTHER	20g
Farine faible	1350g

Sabler le beurre coupé en petits morceaux avec toutes les poudres. Ajouter le blanc d'œuf et pétrir comme une pâte sablée. Laisser reposer pendant au moins 4 heures. Étaler à 3 millimètres d'épaisseur, créer des cercles perforés à intervalles et cuire à 175°C entre deux moules de cuisson pour maintenir la forme.

GÉLATINE TROPICALE

Purée de fruit de la passion PONTHER	265g
Purée de bergamote PONTHER	35g
Purée de mangue PONTHER	265g
Sucre	115g
Agar-agar	16g
Feuilles de gélatine	25g
Eau pour la gélatine	135g

Mélanger les pulpes, porter à ébullition et cuire pendant 1 minute. Ajouter la gélatine préalablement ramollie. Étaler, laisser refroidir et découper des cercles de différentes tailles.

DRESSAGE

Étaler au fond de l'assiette un cercle de gelée. Placer la roue de pâte verticalement. Dresser le crémeux royal sur la base de la pâte et le positionner à la fois sur l'assiette et la pâte. Décorer avec des feuilles de bronze et des pousses de cresson.

15 servings

CUSTARD CREAM

Milk	220g
Cream	90g
Egg yolk	90g
Sugar	60g
Rice starch	7g
Cornstarch	15g

Bring milk and cream to a boil in a saucepan. Mix egg yolk, starches, and sugar, then gradually pour the milk and cream mixture. Bring back to the heat until it reaches 85°C and then cool quickly.

ROYAL CREAM WITH MANGO

Cream	295g
Sugar	95g
Cornstarch	5g
Gelatin sheets	15g
Water for gelatin	75g
Custard cream	480g
Butter	95g
PONTHER Mango puree	130g
PONTHER Yuzu puree	23g
PONTHER Passion fruit puree	65g

Cook the cream with sugar and cornstarch, then add the previously softened gelatin in water. Add the custard cream, fruit pulp, bring the mixture to 30°C, and add room temperature butter. Mix thoroughly and pour into molds. Freeze.

COCONUT AND LIME VIENNESE PASTRY

Butter	960g
Icing sugar	410g
Salt	6g
Egg white	180g
Grated coconut	225g
PONTHER Lime zest	20g
Weak flour	1350g

Sand the butter cut into small pieces with all the powders. Add the egg white and knead like a shortcrust pastry. Let it rest for at least 4 hours. Roll out to 3 millimeters, create perforated circles at intervals, and bake at 175°C between two baking molds to maintain the shape.

TROPICAL GELATIN

PONTHER Passion fruit puree	265g
PONTHER Bergamot puree	35g
PONTHER Mango puree	265g
Sugar	115g
Agar-agar	16g
Gelatin sheets	25g
Water for gelatin	135g

Mix the pulps, bring to a boil, and cook for 1 minute. Add the previously softened gelatin. Spread, cool, and cut into circles of different sizes.

DESSERT ASSEMBLY

Spread a circle of jelly on the bottom of the plate. Place the pastry wheel vertically. Dress the royal creamy on the pastry base and position it on both the plate and the pastry. Decorate with bronze leaves and watercress sprouts.