



ENTREMETS FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

RASPBERRY AND COCONUT
DESSERT

Damien Paineau

Chef formateur Pâtissier à l'Ecole Ducasse - Paris Campus
Head Pastry Trainer at the Ecole Ducasse - Paris Campus



PONTHIER

DEPUIS 1946

ENTREMETS FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

RASPBERRY AND COCONUT DESSERT

Recette pour 4 entremets, diamètre 18cm

CRÈMEUX À LA FRAMBOISE

Gélatine 200 Bloom	10g
Eau	48g
Purée de framboise PONTIER	432g
Jaunes d'œufs	132g
Œufs entiers	168g
Sucre semoule	120g
Beurre	168g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la purée de framboise PONTIER. Blanchir les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre semoule. Verser la purée de framboise PONTIER sur le mélange blanchi. Porter de nouveau l'ensemble à ébullition. Incorporer la gélatine hydratée. Faire refroidir rapidement à 40°C. Ajouter le beurre pomme. Emulsionner au mixeur.

CONFIT DE FRAMBOISE

Purée de framboise PONTIER	640g
Sucre semoule (1)	130g
Sirup de glucose	100g
Sucre semoule (2)	50g
Pectine NHX INGREDIUM	16g
Purée de citron jaune 100% PONTIER	60g

Dans une casserole, faire chauffer la purée de framboise PONTIER. Ajouter le sucre semoule (1) et le sirup de glucose. Incorporer le sucre semoule (2) préalablement mélangé à la pectine NH. Faire cuire l'ensemble à feu doux, environ 10 minutes, en remuant de temps en temps. Finir en ajoutant la purée de citron jaune PONTIER.

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE

Poudre d'amande blanche	186g
Cassonade (1)	144g
Blancs d'œufs (1)	54g
Jaunes d'œufs	72g
Vanille liquide	18g
Beurre	162g
Blanc d'œuf (2)	206g
Cassonade (2)	34g
Sucre semoule	54g
Farine courante T65	90g
Poudre à lever	6g

Au robot coupe, mixer la poudre d'amande blanche, la cassonade (1), les blancs d'œufs (1), les jaunes d'œufs et la vanille liquide. Ajouter le beurre fondu chaud. Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs avec la cassonade (2) et le sucre semoule. Ajouter les blancs d'œufs (2) dans le premier mélange. Finir en ajoutant délicatement la farine courante T65 et la poudre à lever préalablement tamisée. Etaler à 1cm d'épaisseur. Faire cuire au four à 170°C pendant environ 20 minutes.

CRÈME BAVAROISE À LA NOIX DE COCO

Gélatine 200 Bloom	10g
Eau	50g
Purée de noix de coco Indonésie PONTIER	400g
Gousse de vanille	0,5
Jaunes d'œufs	100g
Sucre semoule	60g
Crème liquide	560g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer la purée de noix de coco PONTIER avec la gousse de vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Verser la crème liquide bouillante sur les jaunes d'œufs blanchis. Faire cuire à 85°C, environ 2 minutes. Retirer la gousse vanille. Ajouter la gélatine hydratée. Emulsionner au mixeur. Faire refroidir rapidement à environ 25°C. Finir en incorporant délicatement la crème fouettée moussue.

Recipe for 4 desserts, Ø 18cm

RASPBERRY CREAM

Gélatine (200 bloom)	10g
Water	48g
PONTIER Raspberry Purée	432g
Egg yolks	132g
Whole eggs	168g
Caster sugar	120g
Butter	168g

Soak the gelatine in cold water. Bring the PONTIER raspberry purée to the boil in a saucepan. Beat the egg yolks and whole eggs with the caster sugar until pale. Pour the PONTIER raspberry purée over the eggs and sugar. Bring the mixture back to the boil. Stir in the pre-soaked gelatine. Cool quickly to 40°C. Add the softened butter. Blend into an emulsion in a blender.

RASPBERRY CONFIT

PONTIER raspberry purée	640g
Caster sugar (1)	130g
Glucose syrup	100g
Caster sugar (2)	50g
INGREDIUM Pectin NHX	16g
PONTIER Lemon Purée 100%	60g

Heat the PONTIER raspberry purée in a saucepan. Add the caster sugar(1) and glucose syrup. Stir in the caster sugar(2) (mixed with the Pectin NHX beforehand). Cook over a low heat for around 10 minutes, stirring occasionally. Finish by adding the PONTIER lemon purée.

SOFT VANILLA SPONGE

Blanched almond flour	186g
Brown sugar (1)	144g
Egg whites (1)	54g
Egg yolks	72g
Liquid vanilla	18g
Butter	162g
Egg whites (2)	206g
Brown sugar (2)	34g
Caster sugar	54g
Plain flour (T65)	90g
Baking powder	6g

In a food processor, blend together the blanched almond flour, brown sugar(1), egg whites(1), egg yolks and liquid vanilla. Add the hot melted butter. Whisk the egg whites with the brown sugar(2) and caster sugar. Add the egg whites(2) to the first mixture. Finish by gently adding the T65 plain flour and baking powder (sifted together beforehand). Spread to a thickness of 1cm. Bake in the oven at 170°C for around 20 minutes.

COCONUT BAVARIAN CREAM

Gélatine (200 bloom)	10g
Water	50g
PONTIER Coconut Purée (Indonesia)	400g
Vanilla bean	0,5
Egg yolks	100g
Caster sugar	60g
Single cream	560g

Soak the gelatine in cold water. In a saucepan, heat the PONTIER coconut purée with the split and scraped vanilla bean. Beat the egg yolks with the caster sugar until pale. Pour the boiling cream over the egg yolks and sugar mixture. Cook at 85°C for around 2 minutes. Remove the vanilla bean. Stir in the pre-soaked gelatine. Blend into an emulsion in a blender. Cool quickly to 25°C. Finish by gently folding in the single cream (whipped until frothy beforehand).

ENTREMETS FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

RASPBERRY AND COCONUT DESSERT

SABLÉ RECONSTITUÉ NOIX DE COCO

Beurre	79g
Cassonade	79g
Farine courante T65	79g
Noix de coco râpée	79g
Feuilletine	82g
Chocolat 33%	139g
Purée d'amande	130g

Réaliser un crumble en mélangeant le beurre, la cassonade et la farine. Faire cuire au four à 160°C pendant 20 minutes. Mélanger aussitôt avec les autres ingrédients.

GLAÇAGE MIROIR NEUTRE

Gélatine 200 Bloom	6g
Eau (1)	29g
Sucre semoule (1)	54g
Pectine NHX INGREDIUM	3g
Eau (2)	108g
Sirup de glucose	54g
Sucre semoule (2)	162g
Acide citrique	2g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide (1). Mélanger le sucre semoule (1) et la pectine NH nappage. Porter à 40°C l'eau, le sucre semoule (2), le sirup de glucose et l'acide citrique. Ajouter le mélange du sucre semoule (1) et de la pectine NH nappage. Porter à ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée. Stocker au réfrigérateur.

MONTAGE

Beurre de cacao rouge	QS
Chocolat blanc	QS

Couler 100g de crémeux à la framboise dans les cercles de 12cm. Couler 150g de crémeux à la framboise dans les cercles de 14cm. Surgeler. Couler 90g de confit de framboise sur le crémeux de 12cm. Couler 140g de confit de framboise sur le crémeux de 14cm. Surgeler. Etaler 90g de sablé reconstitué dans un cercle de 14cm et coller un disque de biscuit. Surgeler. À l'aide d'un beurre cacao coloré en rouge, lasurer le fond et les côtés. Couler la crème bavaroise noix de coco et insérer l'insert de 14cm. Monter jusqu'à 3,5cm de hauteur et obturer à l'aide du biscuit/ sablé reconstitué. Surgeler. Glacer le disque de 12cm ainsi que l'entremet. Poser le disque sur l'entremets. Déposer un cerclage chocolat blanc autour de l'entremets et du disque de 12cm. Déposer des demi-framboises autour du disque de 12cm.

RECONSTITUTED COCONUT SHORTBREAD

Butter	79g
Brown sugar	79g
Plain flour (T65)	79g
Grated coconut	79g
Feuilletine	82g
Chocolate (33% cocoa)	139g
Almond butter	130g

Make a crumble by mixing together the butter, brown sugar and flour. Bake in the oven at 160°C for around 20 minutes. Straight out of the oven, mix with the other ingredients.

NEUTRAL MIRROR GLAZE

Gélatine (200 bloom)	6g
Water (1)	29g
Caster sugar (1)	54g
INGREDIUM Pectin NHX	3g
Water (2)	108g
Glucose syrup	54g
Caster sugar (2)	162g
Citric acid	2g

Soak the gelatine in the cold water(1). Mix the caster sugar(1) with the pectin NHX. Heat the water, caster sugar(2), glucose syrup and citric acid to 40°C. Add the mixture of caster sugar(1) and pectin NHX. Bring to the boil. Stir in the pre-soaked gelatine. Store in the refrigerator.

ASSEMBLY

Red cocoa butter	SQ
White chocolate	SQ

Pour 100g of the raspberry cream into the 12cm diameter rings. Pour 150g of the raspberry cream into the 14cm diameter rings. Freeze. Pour 90g of raspberry confit over the 12cm raspberry cream. Pour 140g of raspberry confit over the 14cm raspberry cream. Freeze. Spread 90g of reconstituted shortbread into a 14cm diameter ring and top with a disc of vanilla sponge. Freeze. Pour in the coconut Bavarian cream and insert the 14cm diameter filling. Add the coconut Bavarian cream up to a height of 3.5cm and top with the reconstituted shortbread/vanilla sponge disc. Using red cocoa butter, varnish the base and sides. Freeze. Glaze the 12cm diameter disc and the raspberry and coconut dessert. Place the disc on top of the dessert. Place a white chocolate ring around the dessert and the 12cm diameter disc. Place raspberry halves around the edge of the 12cm diameter disc.