



MAKI AU BROYÉ DE YUZU

YUZU CRUSH MAKI

Eric Ortuno

Chef Pâtissier

Pastry Chef



PONTHIER

DEPUIS 1946

MAKI AU BROYÉ DE YUZU

YUZU CRUSH MAKI

COMPOTE DE BROYÉ DE YUZU

<i>Broyé de Yuzu PONTHER</i>	250g
<i>Sucre</i>	80g
<i>Pectine NH</i>	5g

Chauffer le broyé de yuzu à 40°C, puis ajouter la pectine préalablement mélangée avec le sucre. Faire bouillir pendant 30 secondes, puis refroidir.

CHIFFON CAKE AU THÉ VERT

<i>Jaunes d'œufs</i>	5
<i>Sucre</i>	30g
<i>Farine tout usage</i>	60g
<i>Lait</i>	55g
<i>Huile de tournesol</i>	50g
<i>Matcha</i>	10g
<i>Blancs d'œufs</i>	5
<i>Sucre</i>	60g

Chauffer le lait, l'huile et le sucre à 80°C. Incorporer la farine tamisée et le matcha. Ajouter les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs en neige, en ajoutant le sucre en 3 fois. Cuisson à 180°C pendant 9 minutes.

CRÈME AU CARAMEL

<i>Chocolat blanc</i>	170g
<i>Crème</i>	250g
<i>Sucre</i>	40g
<i>Gélatine en poudre</i>	3g
<i>Eau</i>	15g
<i>Crème</i>	100g
<i>Lait</i>	100g

Caraméliser le sucre, puis ajouter la crème bouillante. Incorporer la gélatine préalablement dissoute dans l'eau, puis verser sur le chocolat. Ajouter le lait. Congeler dans un tube cylindrique de 2,5 cm.

GINGEMBRE CONFITS

<i>Gingembre</i>	50g
<i>Eau</i>	100g
<i>Sucre</i>	30g
<i>Purée de framboises PONTHER</i>	30g

Couper le gingembre en fines tranches. Le blanchir deux fois dans de l'eau. Faire bouillir l'eau avec le sucre et la purée de framboises, puis faire cuire le gingembre à feu doux pendant 4 minutes. Refroidir.

FINITION

Sur une plaque, disposez le chiffon cake au thé vert coupé en tranches de 10 cm de large, puis ajoutez la compote de broyé de yuzu et un tube de caramel, et roulez le tout. Congelez. Coupez et dressez avec le broyé de yuzu PONTHER et le gingembre confit.

YUZU CRUSH COMPOTE

<i>Yuzu Crush PONTHER</i>	250g
<i>Sucre</i>	80g
<i>Pectine NH</i>	5g

Heat the yuzu zest to 40°C, then add the pectin mixed with sugar. Boil for 30 seconds and cool.

GREEN TEA CHIFFON CAKE

<i>Egg Yolks</i>	5
<i>Sucre</i>	30g
<i>All-Purpose Flour</i>	60g
<i>Milk</i>	55g
<i>Sunflower oil</i>	50g
<i>Matcha Powder</i>	10g
<i>Egg Whites</i>	5
<i>Sucre</i>	60g

Heat the milk, oil, and sugar to 80°C. Incorporate sifted flour and matcha. Add egg yolks. Whip the egg whites, adding sugar in 3 times. Bake at 180°C for 9 minutes.

CARAMEL CREAM

<i>White Chocolate</i>	170g
<i>Cream</i>	250g
<i>Sucre</i>	40g
<i>Powdered Gelatin</i>	3g
<i>Water</i>	15g
<i>Cream</i>	100g
<i>Milk</i>	100g

Caramelize the sugar, then add boiling cream. Add gelatin previously dissolved in water and pour over the chocolate. Add milk. Freeze in a cylindrical tube of 2.5 cm.

CANDIED GINGER

<i>Ginger</i>	50g
<i>Water</i>	100g
<i>Sucre</i>	30g
<i>Raspberry puree PONTHER</i>	30g

Slice the ginger very finely. Blanch twice in water. Boil water with sugar and raspberry puree, cook the ginger over low heat for 4 minutes. Cool.

FINISHING

On a tray, place the green tea chiffon cake cut into 10cm wide slices, then add the yuzu jelly, a caramel tube, and roll it up. Freeze. Cut and plate with grated yuzu crush PONTHER and ginger.