

# Caramel emulsion and coconut sorbet

*Karamell-emulsion und kososnuss-sorbet*



Thierry Marx  
Chef of the year 2006,  
2 Michelin stars  
in Cordeillan-Bages

Chef des Jahres 2006,  
2 Michelin-Sterne  
in Cordeillan-Bages



## Ingredients

Serves 10

### Blackcurrant marmalade

- 400g blackcurrant puree
- 3 g pectin
- 2 g agar-agar
- 40 g raspberry pieces

### Blackcurrant spherification

- 200 g blackcurrant puree
- 300g water
- 5 g calcium lactate

### Caramel espuma

- 200 g single cream
- 40 g muscovado sugar
- 50 g egg yolk
- 20 g milk chocolate

### Coconut sorbet

- 500g coconut puree
- 200g water
- 50g sugar
- 20 g inverted sugar
- 2 g stabiliser

### Coconut tuile biscuit

- 50 g grated coconut
- 160 g glucose
- 240 g fondant
- 200 g raspberry pieces

## Zutaten

für 10 Nachtische

### Schwarze Marmelade aus roten Früchten

- 400g Fruchtpüree aus schwarzen Johannisbeeren
- 3g Pektin
- 2g Agar-Agar
- 40g Himbeer-Brisure

### Kügelchen aus schwarzen Johannisbeeren

- 200g Fruchtpüree aus schwarzen Johannisbeeren
- 300g Wasser
- 5g Kalziumchlorid

### Karamell-Espuma

- 200g Fleurette-Sahne
- 40g Muscovado-Zucker
- 50g Eigelb
- 20g Milchsokolade

### Kokosnuss-Sorbet

- 500g Kokosnuss-Fruchtpüree
- 200g Wasser
- 50g Zucker
- 20g Invertierzucker
- 2g Stabilisator

### Kokosriegel

- 50g geriebene Kokosnuss
- 160g Glukose
- 240g Zuckermasse
- 200g Himbeer-Brisure



## Instructions

### Preparation for the red fruit marmelade

Mix together 400 g blackcurrant puree and 3 g pectin. Bring to the boil. Add 2 g agar-agar. Bring back to the boil for 1 min. Add 40 g raspberry pieces. Remove from heat and pour into a flat mould, 1 cm high maximum.

### Preparation caramel espuma

Cook the 40 muscovado sugar. Cool by adding 200 g single cream. Add 50 g egg yolk. Simmer at 82°C. Add 20 g milk chocolate. Place in a soda siphon. Add 2 cartridges of gas.

### Preparation coconut sorbet

Mix 500 g of coconut puree with 200 g water, 50 g sugar, 20 g inverted sugar and 2 g stabiliser. Bring to temperature. Store in a Pacojet or churn well.

### Preparation coconut tuile biscuit

160 g glucose ; 240 g fondant.

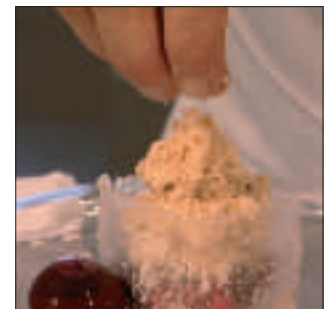
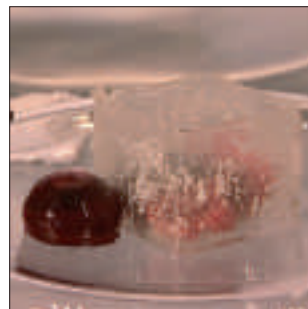
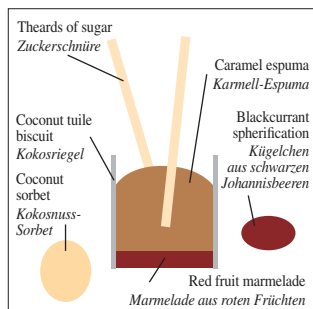
Bring to 155°C. Add 50 g grated coconut and reserve in a cool place on a Silpat sheet. When set reduce to powder. Make a 20 cm by 4 cm template. Spread the powder on the template. Bake in the oven at 170°C. Remove from the Silpat and shape around a cube.

### Preparation blackcurrant spherifications

Mix together 200 g Ponthier blackcurrant pulp and 300 g water and 5 g calcium lactate. Bring to the boil. Put to one side. Make a preparation of water and alginate (1 L water for 10 g). Using a tablespoon, poach the spherifications in this preparation.

## Assembly

Place the square tuile on a plate. Place in the bottom about 1 cm red fruit marmelade. Add the siphoned espuma in a dome in the cube. Place a quenelle of sorbet aside with a blackcurrant spherification. Place in the cube threads of sugar made during the preparation of the coconut tuile biscuit.



## Zubereitung

### Zubereitung der Marmelade aus roten Früchten

400g Fruchtpüree aus schwarzen Johannisbeeren und 3g Pektin vermischen. Das Fruchtpüree aus schwarzen Johannisbeeren und das Pektin aufkochen. 2g Agar-Agar hinzufügen. Während 1 min. aufkochen. 40g Himbeer-Brisure hinzufügen. Vom Herd nehmen und in eine flache Form von maximal 1 cm Höhe gießen.

### Zubereitung der Karamell-Espuma

40g Muscovado-Zucker aufkochen lassen. Das Ganze mit 200g Fleurette-Sahne löschen. 50g Eigelb hinzufügen. Bei 82°C pochieren. 20g Milkschokolade hinzufügen. In einer Espuma-Flasche aufbewahren. Mit 2 Patronen Gas aufschäumen.

### Zubereitung des Kokosnuss-Sorbets

500g Kokosnussfruchtpüree mit 200g Wasser, 50g Zucker, 20g Invertzucker und 2g Stabilisator vermischen. Erwärmen. In einem Pacojet aufbewahren oder ständig umrühren.

### Zubereitung des Kokosnuss-Riegels

160g Glukose ; 240g Zuckermasse.

Bis 155°C erhitzen. 50g geriebene Kokosnuss hinzufügen und kalt auf einer Silpat-Backmatte in kalt aufbewahren. Ist die Masse fest, zu Pulver verreiben. In einem Riegel von 20cm Länge und 4cm Breite pochieren. Den Puder darüber streuen. Im Ofen bei 170°C. backen. Von der Silpat-Backmatte lösen und um einen Würfel aufbauen.

### Zubereitung der Kügelchen aus schwarzen Johannisbeeren

200g Ponthier-Fruchtpüree aus schwarzen Johannisbeeren mit 300g Wasser und 5g Kalziumchlorid vermischen. Aufkochen lassen. Ruhen lassen. Eine Zubereitung aus Wasser und Alginate vorbereiten (1l Wasser für 10g). Mittels eines Suppenlöffels das Kügelchen in dieser Zubereitung pochieren.

## Arrangieren

Auf den Teller in Form eines Vierecks anordnen. Darin ungefähr 1 cm Fruchtpüree aus roten Früchten platzieren. Die Espuma kuppelförmig zum Würfel hinzufügen. Daneben ein Sorbetklösschen und das Kügelchen platzieren. Die bei der Zubereitung des Kokosnussriegels entstandenen Zuckerfäden in den Würfel platzieren.



PONTHIER  
LE MEILLIEUR DU FROID