

# Chestnut, mandarin and coconut iced dessert

*Maronen-Mandarine  
Kokos-Eisdessert*



Recipe created  
by Emmanuel Ryon  
for Ponthier

Pastry Chef at Turandot in Moscow,  
M. O. F (Best Artisan of France)  
for ice-creams in 2000,  
World Champion for Pastry in 1999

Ein von Emmanuel Ryon speziell für die Fa.  
Ponthier entwickeltes Rezept

Chefkonditor im Turandot in Moskau, "Meilleur Ouvrier De  
France Glacier 2000" - Bester Speiseeishandwerker  
Frankreichs 2000, Konditorweltmeister 1999



## Ingredients

For 5 mousse cakes

### Breton cocoa shortcake

- 160 g of butter
  - 70 g of icing sugar
  - 1 g of salt
  - 24 g of egg
  - 90 g of ground almonds
  - 140 g of flour
  - 25 g of cocoa powder
  - 8 g of baking powder
- Total weight : 518g

### Chocolate biscuit

- 208 g of caster sugar
  - 80 g of egg yolk
  - 125 g of egg white
  - 150 g of chocolate (70% cocoa)
  - 150 g of butter
  - 18 g of cocoa powder
  - 50 g of ground almonds
- Total weight : 781 g

### Mandarin sorbet

- 120 g of water
  - 10 g of inverted sugar syrup
  - 190g of caster sugar
  - 230 g of dehydrated glucose syrup
  - 10 g of sorbet stabilizing agent
  - 1 kg of Ponthier mandarin puree
  - 30 g of lemon juice
  - 20 g of mandarin liqueur
- Total weight : 1610 g

### Coconut Iced dessert mousse

- 250 g of Ponthier coconut puree
  - 1 vanilla pod
  - 120 g of egg yolk
  - 180 g of caster sugar
  - 450 g of whipping cream
  - 40g Malibu liqueur
- Total weight : 1042 g

### Chestnut ice cream

- 570 g of milk
  - 300 g of whipping cream
  - 400 g of Ponthier chestnut puree
  - 160 g of caster sugar
  - 70 g of powdered milk
  - 5 g of stabilizing agent
  - 60 g of dehydrated glucose syrup
  - 25 g of whisky
- Total weight : 1530 g

### Mandarin jelly

- 240 g of Ponthier mandarin puree
  - 12 g of water
  - 150 g of glucose
  - 5 g of nH pectin
  - 150 g of caster sugar
- Total weight : 630 g

### White creamy mousse

- 200 g of cocoa butter
  - 200 g of white chocolate
- Total weight : 400g

## Zutaten

Für 5 Portionen

### Sablé breton (Sandplätzchen)

- Kakao**
- 160 g Butter
  - 70 g Puderzucker
  - 1 g Salz
  - 24 g Eier
  - 90 g Geriebene Mandeln
  - 140 g Mehl
  - 25 g Kakaopulver
  - 8 g Backpulver
- Gesamtgewicht : 518 g

### Schokobiskuit

- 208 g Zucker
  - 80 g Eigelb
  - 125 g Eiweiß
  - 150 g Schokolade 70 %
  - 150 g Butter
  - 18 g Kakaopulver
  - 50 g Geriebene Mandeln
- Gesamtgewicht : 781 g

### Mandarinensorbet

- 120 g Wasser
  - 10 g Trimoline
  - Invertzucker
  - 190 g Streuzucker
  - 230 g Traubenzuckerpulver
  - 10 g Stabilisiermittel für Sorbets
  - 1k g Mandarinenpuree Ponthier
  - 30 g Zitronensaft
  - 20 g Mandarinenlikör
- Gesamtgewicht : 1610 g

### Kokosnuss-Parfait

- 250 g Kokosnusspuree Ponthier
  - 1 Vanilleschote
  - 120 g Eigelb
  - 180 g Zucker
  - 450 g flüssige Sahne
  - 40 g Malibulikör
- Gesamtgewicht : 1042 g

### Maroneneiskrem

- 570 g Milch
  - 300 g flüssige Sahne
  - 400 g Maronenpuree Ponthier
  - 160 g Zucker
  - 70 g Milchpulver
  - 5 g Stabilisiermittel
  - 60 g Traubenzuckerpulver
  - 25 g Whisky
- Gesamtgewicht : 1530 g

### Mandarinengelee

- 240 g Mandarinenpuree Ponthier
  - 12 g Wasser
  - 150 g Traubenzucker
  - 5 g Pektin nH
  - 150 g Zucker
- Gesamtgewicht : 630 g

### Beigefarbener Überzug

- 200 g Kakaobutter
  - 200 g weiße Schokolade
- Gesamtgewicht : 400 g



**PONTHIER**

LE MEILLEUR DU FRUIT

## Instructions

### Breton cocoa shortcake

Gently mix the butter, icing sugar and salt. Add the egg and ground almonds. Incorporate the sieved flour with the cocoa powder and baking powder. Roll out the shortbread dough with a roller to a thickness of 4 cm. Let it rest in the refrigerator for one hour. Cut out the oval bases (one cut over the mounting circle). Bake in circles in a fan-assisted oven at 160 degrees for 15 minutes.

### Chocolate biscuit

Melt the 70%-cocoa chocolate and butter at 40 degrees. Beat the egg white with a whisk until stiff; stiffen with the caster sugar. Carefully fold the yolk into the beaten egg white. Add the melted butter and chocolate mixture. Incorporate the sieved cocoa and ground almonds. Cook the biscuit in a square tin measuring 30x40 at 180 degrees for 10 minutes.

### Mandarin sorbet

In a pan, heat the mandarin puree to 50 degrees. Add the caster sugar and inverted sugar syrup. Add the liqueur.

### Coconut Iced dessert mousse

In a pan, bring the coconut purée and vanilla to the boil. Add the caster sugar and egg yolk mixture. Poach it all at 85 degrees. Beat until completely cold with an electric or hand whisk. Add the whipped cream and Malibu liqueur.

### Chestnut, mandarin and coconut iced desserts

#### Chestnut ice cream

In a pan, bring the milk and whipping cream to the boil. Add the mixture (caster sugar, powdered milk, stabilizing agent and dehydrated glucose syrup). Cook at 85 degrees. Add the chestnut purée and whisky. Mix. Cool quickly to 4 degrees. Let it stand for at least 4 hours. Mix. Blend.

#### Mandarin jelly

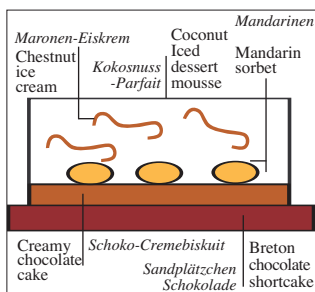
In a pan, heat the mandarin purée, water and glucose to 40 degrees. Add the caster sugar and nH pectin mixture. Bring it all to the boil. Mix. Put to one side.

#### White creamy mousse

Melt the cocoa butter and white chocolate.

## Assembly

Put the chocolate sponge mix into an oval pastry ring. Put in the freezer. With a piping bag and plain nozzle, make balls of mandarin sorbet. Put in the freezer. Fill to half way up with the coconut iced dessert mousse. Pipe uneven strips of chestnut ice cream. Top up with the coconut iced dessert mousse. Pipe a zigzag pattern of chestnut ice cream. Put in the freezer. Take out of the mould. White creamy mousse dessert. Decorate with the mandarin jelly chocolate décor.



Assembly instructions.  
Montageschema



Prepare a chocolate cake base and pipe balls of mandarin sorbet onto it.  
Einen Schokobiskuit-Boden und darauf Mandarinensorbet-Kugeln anrichten.

### Sablé breton (Sandplätzchen) Kakao

Butter, Puderzucker und Salz behutsam vermischen. Eier und Geriebene Mandeln hinzugeben. Durchgeseiebtes Mehl mit dem Kakaopulver und Backpulver unterrühren. Den Mürbeteig mit einer Walze 4 mm dick ausrollen. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In ovale Böden aufteilen (eine Größe über dem Plätzchenring). Böden im Ofen mit Umluft 160° 15 Minuten lang backen.

### Schokobiskuit

Schokolade 70 % und Butter bei 40° zum Schmelzen bringen. Eiweiß mit Rührgerät, Schneebesen steif schlagen; mit Zucker festigen. Rohes Eigelb behutsam in den Schnee unterrühren. Die bei 40° geschmolzene Butter-Schokolade-Mischung hinzugeben. Die durchgeseibte Kakao-Geriebene Mandeln unterrühren. Den Biskuit in einem Rahmen 30x40 bei 180° 10 Minuten lang backen.

### Mandarinensorbet

Mandarinensorbet in einem Topf auf 50° anwärmen. Streuzucker und Trimoline Invertzucker hinzugeben. Den Alkohol dazuschütten.

### Kokosnuss-Parfait

Kokosnusspurée und Vanille zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Die Streuzucker-Eigelb-Mischung dazugeben. Das Ganze bei 85° pochieren. Mit dem Rührgerät, Schneebesen schlagen, bis es vollständig abgekühlt ist. Geschlagene Sahne und Malibulikör unterheben.

### Marone-Mandarine-Kokos-Eisdesserts

#### Maroneneiskrem

Milch und flüssige Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Die Mischung aus Streuzucker, Milchpulver, Stabilisiermittel und Traubenzuckerpulver zugeben. Auf 85° erhitzen. Maronenpurée und Whisky zugeben. Mit einem Mixer durchrühren. Schnell auf 4° abkühlen. Mindestens 4 Stunden reifen lassen. Mit einem Mixer durchrühren. Schleudern.

#### Mandarinengelee

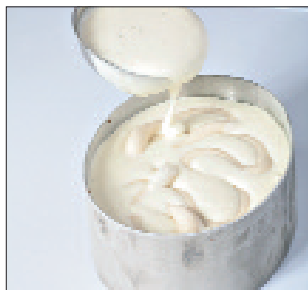
Mandarinensorbet, Wasser und Traubenzucker in einem Topf auf 40° anwärmen. Streuzucker und Pektin nH unterheben. Das Ganze zum Kochen bringen. Mit einem Mixer durchrühren. Zur Seite stellen.

#### Beigefarbener Überzug

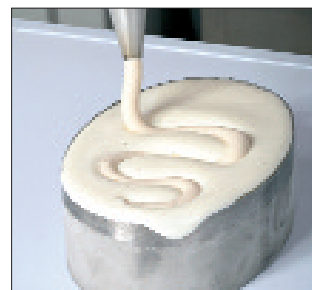
Kakaobutter und weiße Schokolade zum Schmelzen bringen.

## Aufbau

Schokoladenbiskuit-Boden auf einen ovalen Sangebäckboden legen. Ins Gefrierfach stellen. Mit Mandarinensorbet-Kugeln mit Teigspritze anrichten. Ins Gefrierfach stellen. Mit Kokosnuss-Parfait bis auf halbe Höhe garnieren. Maronen-Eiskrem in unregelmäßigen Streifen verteilen. Mit Kokosnuss-Parfait abschließen. Die Maronen-Eiskrem in Zickzack anrichten. Ins Gefrierfach stellen. Aus der Form nehmen. Beigefarbener überzug Mit Mandarinengelee dekorieren – Schokoladendekor



Fill to half way up with the coconut iced dessert mousse.  
Mit Kokosnuss-Parfait bis auf halbe Höhe garnieren.



Pipe a zigzag pattern of chestnut ice cream.  
Die Maronen-Eiskrem in Zickzack anrichten.



PONTHIER  
LE MEILLIEUR DU FRUIT