

Crisp tuile biscuit with passion fruit centre

Knuspriger riegel mit passionsfruchtskern



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

Biscuit

- 115 g softened butter
- 115 g sugar
- 175 g fine semolina
- 5 g baking powder
- 115 g powdered hazelnuts
- 3 eggs
- 20 g orange puree
- 150 g honey
- 150 g passion fruit puree
100% fruits

Crisp tuile biscuit

- 250g butter
- 125 g icing sugar
- 125 g powdered almonds
- 100 g egg
- 400 g flour

Passion fruit mousse

- 200 g passion fruit puree
100% fruits
- 200 g cream
- 2 leaves gelatine
- 20 g fructose

Raspberry jelly

- 300 g raspberry puree
- 2.5 g agar-agar

Passion fruit spherification

- 300 g passion fruit puree
100% fruits
- 5 g alginate

Zutaten

für 10 Nachtische

Biskuit

- 115 g weiche Butter und 115g Zucker
- 175 g feiner Grieß
- 5 g Hefe
- 115 g Haselnusspulver
- 20 g Orangenfruchtpüree
- 3 Eier
- 150 g Honig
- 150 g Passionsfruchtpüree
100% Früchte

Knusperriegel

- 250 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 125 g Orangenfruchtpüree
- 100 g Eier
- 400 g Mehl

Passionsfrucht-Mousse

- 200 g Passionsfruchtpüree
- 200 g Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- 20 g Fructose

Himbeergelee

- 300 g Himbeerfruchtpüree
- 2,5 g Agar-Agar

Kügelchen aus Passionsfrucht

- 300 g Passionsfruchtpüree
- 5 g Alginate



Instructions

Preparation for the biscuit

Mix together 115 g butter and 115 g sugar. Add 175 g caster sugar, 5 g dried yeast, 115 g powdered hazelnuts and three eggs beaten together with the 20 g orange puree. Pour into a buttered and floured mould. Bake in the oven for around 15 minutes. Remove from oven and brush the biscuit with the following mixture :

150 g honey ; 150 g passionpuree.

Leave to cool at room temperature.

Preparation for the crisp tuile biscuit

Mix together 250 g butter, 125 g icing sugar and 125 g powdered almonds. Add 100 g egg and 400 g flour. Place on a 15 cm by 3 cm template. Bake in the oven at 175°C. Store in a dry place.

Preparation of the passion fruit mousse

Soak 2 leaves gelatine. Heat 200g Ponthier passion fruit pulp and 20 g fructose and add the soaked gelatine. Whisk 200g cream. Store in a cool place. When the preparation has cooled, leave at room temperature. Add the whipped cream to the passion fruit pulp. Place in a rectangular mould.

Preparation of the raspberry jelly

Bring to the boil. Pour into a rectangular mould to a thickness of 1cm maximum (the size of a fruit paste cube).

Preparation of the passion spherification

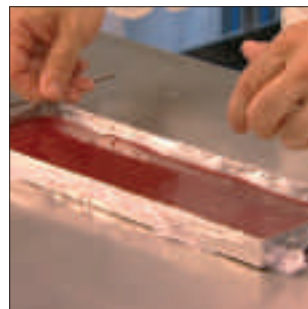
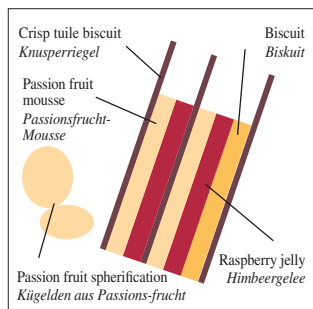
Dissolve the salt in the water. Mix the 5 g alginate and the Ponthier passion fruit puree and bring to the boil. Store in a cool place. Then using a large spoon plunge a teaspoon of the alginate preparation into the calcium salt and water mix. Leave to poach for 2 to 3 mins. Remove the spherification of passion fruit and keep in a basin of clean water.

IMPORTANT : Always rinse the spherifications to avoid a salty taste.

Assembly

Top a biscuit with the raspberry jelly and the Ponthier passion fruit mousse. Add another biscuit, followed by the passion fruit mousse and the raspberry jelly. Lastly add another tuile biscuit to make three layers. Place to the side 3 passion fruit spherifications.

Just before tasting, pierce the spherifications with a knife.



Zubereitung

Zubereitung des Biskuits

115 g Butter und 115 g Zucker vermischen. 175 g Grießzucker, 5 g Trockenhefe, 115 g Haselnusspulver, 3 geschlagene Eier hinzufügen und mit 20 g Orangenfruchtpüree mischen. Das Ganze in eine gebutterte und mit Mehl bestäubte Form gießen. Während ungefähr 15 min im Ofen backen. Nach dem Backen das Biskuit mit dem Pinsel mit der folgenden Mischung bepinseln :

150 g Honig ; 150 g Fruchtpüree aus schwarzen Johannisbeeren.

Das Ganze bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Zubereitung des knusprigen Riegels

250 g Butter, 125 g Puderzucker und 125 g Mandelpulver vermischen. 100 g Ei und 400 g Mehl hinzufügen. In eine Form von 15cm Länge auf 3 cm Breite geben. Im Ofen bei 175°C backen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

Zubereitung der Passionsfrucht-Mousse

2 Blätter Pflanzengelatine ins Wasser einlegen.

200 g Ponthier-Passionsfruchtpüree und 20 g Fruktose erhitzen und die in Wasser eingelegte Gelatine hinzufügen. 200 g Sahne mit dem Schneebesen schlagen. Im Kühlschrank aufbewahren. Ist diese Zubereitung abgekühlt, kann sie bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Die geschlagene Sahne zum Passionsfruchtpüree hinzufügen. In eine rechteckige Form geben.

Zubereitung des Himbeergelees

Aufkochen lassen. In eine rechteckige Form geben, (maximale Dicke 1 cm), d.h. die Dicke einer Fruchtpaste.

Zubereitung der Passionsfruchtkügelchen

5 g Alginat mit dem Ponthier-Passionsfruchtpüree vermischen und aufkochen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren. Danach mittels eines großen Löffels einen Kaffeelöffel mit der Alginat-Zubereitung ins Wasser und das aufgelöste Kalziumchlorid tauchen. Während 2 bis 3 min. pochieren. Das Kügelchen aus Passionsfruchtpüree herausnehmen und in einer Schale mit klarem Wasser aufbewahren.

WICHTIG : Die Kügelchen immer spülen, um einen salzigen Geschmack zu vermeiden.

Arrangieren

Den Riegel, das Himbeergelee und das Ponthier-Passionsfruchtpüree arrangieren. Noch einen Riegel hinzufügen Dann das Passionsfruchtpüree und das Himbeerefruchtpüree. Schließlich noch einen Riegel hinzufügen, um 3 Schichten zu erhalten. Auf der Seite mit 3 Kügelchen aus Passionsfruchtpüree garnieren.

Beim Kosten die Kügelchen mit einem Messer anstechen.



PONTHIER
LE MEILLIEUR DU FRUIT