

Lemon and Morello cherry dessert

Zitrone-Sauerkirsche-Dessert



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

Serves 20 glasses

Genoa sponge cake pistachios

- 300 g of almond paste
 - 60 g of pistachio paste
 - 2g of salt
 - 210 g of egg
 - 35 g of flour
 - 35 g of starch
 - 20 g of Kirsch
 - 90 g of butter
- Total weight : 752 g

Lemon puree

- 140 g of Ponthier lemon puree
 - 40g of butter
 - 120 g of egg
 - 140 g of caster sugar
 - 4 g of leaf gelatine
 - The zest of 2 lemons
- Total weight : 450 g

Morello cherry preserve

- 205 g of Ponthier Morello cherry puree
 - 32 g of caster sugar
 - 9 g of potato starch
 - 3,5 g of leaf gelatine
- Total weight : 178 g

Lemon jasmine tea jelly

- 340 g of water
 - 160 g of sugar
 - 2 leaves of gelatine
 - 6 g of jasmine tea
 - 50 g of Ponthier lemon puree
- Total weight : 560 g

Manioc bead pudding

- 1050 g of milk
 - 90g of inverted sugar syrup
 - 90 g of manioc beads
 - 150 g of Italian meringue
 - 60g of Ponthier lemon puree
- Total weight : 1440 g

Italian meringue

- 140 g of caster sugar
 - 60 g of water
 - 15 g of glucose
 - 65 g of egg white
- Total weight : 280 g

Biskuit Pain de Gênes

Pistazie

- 300 g Mandelnmasse
 - 60 g Pistazienmasse
 - 2 g Salz
 - 210 g Eier
 - 35 g Mehl
 - 35 g Stärke
 - 20 g Kirschlikör
 - 90 g Butter
- Gesamtgewicht : 752 g

Zitronencreme

- 140g Zitronenpüree Ponthier
 - 40g Butter
 - 120g Eier
 - 140g Streuzucker
 - 4g Gelatinenblätter
 - 2 gelbe Zitronen (Schale)
- Gesamtgewicht : 450 g

Sauerkirsch-Confit

- 205 g Sauerkirschpüree Ponthier
 - 32 g Streuzucker
 - 9 g Kartoffelstärke
 - 3,5 g Gelatinenblätter
- Gesamtgewicht : 178 g

Jasmintee-Zitrone-Gelee

- 340 g Wasser
 - 160 g Zucker
 - 2 Gelatinenblätter
 - 6 g Jasmintee
 - 50 g Zitronenpüree Ponthier
- Gesamtgewicht : 560 g

Perle du Japon Wolke

- 1050 g Milch
 - 90 g Trimoline Invertzucker
 - 90 g Perle du Japon
 - 150 g italienisches Baiser
 - 60 g Zitronenpüree Ponthier
- Gesamtgewicht : 1440 g

Italienisches Baiser

- 140 g Streuzucker
 - 60 g Wasser
 - 15 g Traubenzucker
 - 65 g Eiweiß
- Gesamtgewicht : 280 g



PONTHIER

LE MEILLEUR DU FRUIT

Instructions

Pistachio Genoese sponge base

Mix the almond paste, pistachio paste and salt with a thick blade attachment. Gradually add the eggs. Keep beating for 10 minutes. Incorporate the flour and sieved starch. Add the Kirsch. Incorporate the hot melted butter. Cook in a fan-assisted oven at 180 degrees for 10 minutes in a square flexipan measuring 33x33.

The lemon puree

Soak the gelatine in cold water. In a pan, heat the lemon puree, zest and butter to 40 degrees. Beat the egg and caster sugar together until white then add. Cook it all at 85 degrees. Mix. Add the gelatine.

Lemon and Morello cherry dessert

Morello cherry preserve

Soak the gelatine in cold water. In a pan, heat the Morello cherry puree to 50 degrees. Add the caster sugar and starch mixture. Bring to the boil. Strain and add the gelatine.

Lemon jasmine tea jelly

Bring the water and sugar to the boil. Brew the tea for 3 minutes. Add the gelatine and lemon puree.

Manioc bead pudding

In a pan, bring the milk and inverted sugar syrup to the boil. Add the manioc beads. The manioc beads should be translucent and absorb all the liquid. Cool. Add the lemon puree.

Mix into the Italian meringue. Pipe into the glass dishes.

Italian meringue

Heat the water, caster sugar and glucose to 118 degrees. Pour the cooked sugar onto the lightly whisked egg white. With an electric or hand whisk, whisk the Italian meringue until it is completely cooled.

Assembly

In a glass dish measuring 10x5.5.

Pour 20 g of lemon puree.

Cover with Genoese pistachio sponge base.

Pour 25 g of jasmine tea jelly.

Add a whole raspberry.

Cover with Genoese pistachio sponge base.

Put in the freezer.

Marble one side of the glass dish with 5 g of Morello cherry preserve.

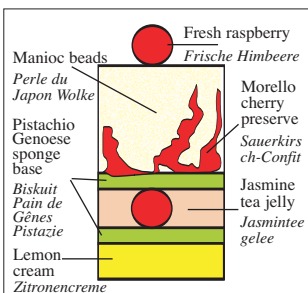
Put in the freezer.

Top up with 65 g of the manioc beads.

Put in the freezer.

Decoration

Sugar substitute, fresh raspberry, squares of chocolate.



Assembly instructions.
Montageschema.



Add 25 g of jasmine tea jelly and add a whole raspberry.
25 g Jasmin tee gelee anrichten, eine ganze Himbeere darauf legen.



Marble one side of the glass dish with 5 g of Morello cherry preserve.
Eine Seite des Dessertglases mit 5g Sauerkirschconfit marmorieren.



Add 65 g of manioc beads.
Mit 65 g Perle du Japon Wolke garnieren.

Zubereitung

Biskuit Pain de Gènes Pistazie

Mandelmasse, Pistazienmasse und Salz vermischen. Eier nach und nach zugeben. Mit dem Rührgerät 10 Minuten lang weiterrühren. Mehl und durchgeseibte Stärke zugeben. Kirschlikör dazuschütten. Geschmolzene, warme Butter unterheben. Im Backofen mit Umluft 180° 10 Minuten in einem Flexipan-Rahmen 33x33 backen.

Zitronencreme

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Zitronenpüree, kleingehackte Schale und Butter in einem Topf auf 40° anwärmen. Die weiß geschlagene Eier-Streuzucker-Mischung dazugeben. Auf 85° erhitzen. Mit dem Mixer durchrühren. Gelatine unterheben.

Zitrone-Sauerkirsche-Dessert

Sauerkirsch-Confit

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Sauerkirschküree in einem Topf auf 50° erwärmen. Zucker und Stärke gemischt dazugeben. Zum Kochen bringen. Abgetropfte Gelatine unterrühren.

Jasmin tee-Zitronen-Gelee

Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Den Tee 3 Minuten ziehen lassen. Gelatine und Zitronenpüree zugeben.

Perle du Japon Wolke

Milch und Trimoline Invertzucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Perles du Japon dazugeben. Die Perles du Japon müssen durchsichtig sein und die ganze Flüssigkeit aufnehmen. Abkühlen lassen. Zitronenpüree dazugeben. Zum italienischen Baiser dazugeben und durchrühren. In Dessertgläser abfüllen.

Italienisches Baiser

Wasser, Streuzucker und Traubenzucker bei 118° kochen. Gekochten Zucker auf den leicht steif geschlagenen Eiweißschnee schütten. Das italienische Baiser mit dem Rührgerät, Schneebesen, schlagen, bis es vollständig abgekühlt ist.

Aufbau

In Dessertgläser 10x5,5 abfüllen.

20g Zitronencreme anrichten.

Einen Biskuit Pain de Gènes Pistazie darüber legen.

25g Jasmin tee gelee anrichten.

Eine ganze Himbeere darüber legen.

Einen Biskuit Pain de Gènes Pistazie darüber legen.

Ins Gefrierfach stellen.

Eine Seite des Dessertglases mit 5g Sauerkirschconfit marmorieren.

Ins Gefrierfach stellen.

Mit einer Perle du Japon Wolke - 65 g – garnieren.

Ins Gefrierfach stellen.

Dekor

Zuckerdekor Isomalt, frische Himbeere, Schokoladenstückchen



PONTHIER
LE MEILLIEUR DU FRUIT