

# Orange sphere

## Orangenkugel



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 20 portions

### Hazelnut and ginger sandwich cake

- 180 g of egg white
- 60 g of caster sugar
- 160 g of icing sugar
- 150 g of ground hazelnuts
- 40 g of flour
- 13 g of crystallized ginger
- 25 g of butter

Total weight : 625 g

### Blood orange jelly

- 340 g of Ponthier blood orange puree
- 1 vanilla pod
- 8 g of gelatine
- 12 g of orange flower water

Total weight : 360 g

### Chocolate cream

- 250 g of whipping cream
- 80 g of egg yolk
- 50 g of caster sugar
- 100 g of 70%-cocoa catering chocolate

Total weight : 480 g

### Blood orange cream

- 105 g of Ponthier blood orange puree
- 30 g of butter
- 90 g of egg
- 100 g of caster sugar
- 3.5 g of leaf gelatine
- the zest of 1 orange

Total weight : 330 g

### Chocolate sauce

- 360 g of water
- 45 g of pure cocoa paste
- 30 g of cocoa powder
- 9 g of leaf gelatine
- 15 g of caster sugar

Total weight : 450 g

### Neutral-flavoured glaze

- 400g of caster sugar
- 300 g of water
- 16 g of leaf gelatine

Total weight : 750 g

## Zutaten

Für 20 Portionen

### Haselnuss-Ingwer-Dacquoise

- 180 g Eiweiß
- 60 g Zucker
- 160 g Puderzucker
- 150 g Geriebene Haselnüsse
- 40 g Mehl
- 13 g kandierter Ingwer
- 25 g Butter

Gesamtgewicht : 625 g

### Blutorangengelee

- 340 g Blutorangenpüree
- Ponthier
- 1 Vanilleschote
- 8 g Gelatine
- 12 g Orangenblütenwasser

Gesamtgewicht : 360 g

### Schoko-Cremkuchen

- 250 g flüssige Sahne
- 80 g Eigelb
- 50 g Streuzucker
- 100 g Kuvertüreschokolade Schwarz 70%

Gesamtgewicht : 480 g

### Blutorangen-Creme

- 105 g Blutorangenpüree
- Ponthier
- 30 g Butter
- 90 g Eier
- 100 g Streuzucker
- 3,5 g Gelatinenblätter
- Geriebene Schale von 1 Orange

Gesamtgewicht : 330 g

### Schokoladencoulis

- 360 g Wasser
- 45 g Kakaomasse
- 30 g Kakaopulver
- 9 g Gelatinenblätter
- 15 g Streuzucker

Gesamtgewicht : 450 g

### Neutraler Überzug

- 400 g Streuzucker
- 300 g Wasser
- 16 g Gelatinenblätter

Gesamtgewicht : 750 g



**PONTHIER**

LE MEILLEUR DU FRUIT

## Instructions

### Hazelnut and ginger sandwich cake

Blend the egg white and caster sugar with an electric or hand whisk. Sieve the icing sugar, ground hazelnuts and flour.

Mix the beaten egg whites with the sieved mixture and chopped crystallized ginger. Add the melted butter. Pour into a flexipan dome-shaped mould 6 cm in diameter, 40 g. Cook in a fan-assisted oven at 180 degrees for 20 min.

### Blood orange jelly

Soak the leaf gelatine in cold water. Heat the puree and vanilla pod to 50 degrees. Strain and add the gelatine.

Add the orange flower water.

### Chocolate cream

In a pan, bring the cream to the boil.

Beat the egg yolks and caster sugar until white. Add to the cream, and cook at 85 degrees. Add the chocolate. Mix.

### Blood orange cream

Soak the gelatine in cold water. In a pan, heat the blood orange purée, zest and butter to 40 degrees. Add the mixture of eggs and caster sugar. Bring it all to the boil at 85 degrees. Strain and add the gelatine. Mix.

### Chocolate sauce

In another pan, bring the water and caster sugar to the boil.

Add the pure cocoa paste and cocoa powder. Cook at 100 degrees. Strain and add the gelatine.

### Neutral-flavoured glaze

In another pan, bring the water and caster sugar to the boil.

Add the pre-soaked and strained gelatine. Put to one side.

## Assembly

Pour 15 g of blood orange jelly into a half-sphere flexipan 6 cm in diameter. Put in the freezer.

Pour in 15 g of chocolate cream. Put in the freezer.

Pour in 15 g of blood orange cream. Freeze and turn out of the mould. Glaze with the neutral glaze.

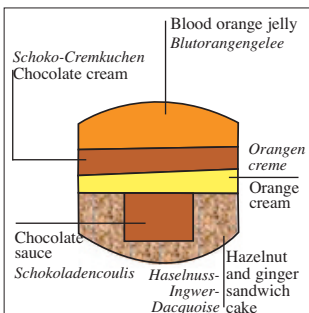
Spoon out a half-sphere of hazelnut and ginger sandwich cake.

Pour on the chocolate sauce. Place the half-sphere on top of it.

Pour 15 g of chocolate sauce into a Martini glass.

Add the orange ball.

Decorate with chocolate shavings.



Assembly instructions.  
Montageschema.



Pour 15 g of orange jelly into a half-sphere flexipan (diameter: 6 cm).  
15 Orangengelee in eine Flexipan-Halbkuigel-Backform geben (Durchmesser: 6 cm).



Spoon out a half-sphere of hazelnut and ginger sandwich cake.  
Eine Halbkuigel Haselnuss-Ingwer-Dacquoise anrichten.



Pour the chocolate sauce into the half-sphere of hazelnut and ginger sandwich cake.  
Schokoladencoulis in die Haselnuss-Ingwer-Dacquoise-Halbkuigel gießen.

## Zubereitung

### Haselnuss-Ingwer-Dacquoise

Eiweiß mit Rührgerät, Schneebesen, steif schlagen; mit Zucker festigen. Puderzucker, Geriebene Haselnüsse und Mehl durchsieben. Den Schnee mit der durchgeseibten Mischung und dem kandierten, kleingehackten Ingwer vermischen. Geschmolzene Butter zugeben. Im Backofen mit Umluft 180° 20 Minuten lang backen.

### Blutorangengelee

Gelatinenblätter im kalten Wasser einweichen. Püree und Vanilleschote auf 50° anwärmen. Abgetropfte Gelatine unterrühren.

Orangenblütenwasser zugeben.

### Schoko-Cremkuchen

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Eiweiss und zucker schlagen, bis die Masse weissist, zu der sahne geben und das Ganze auf 85° erhiken. Schokolade dazugeben. Mit einem Mixer durchrühren.

### Blutorangen-Creme

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Blutorangenpüree, geriebene Orangenschale und Butter in einem Topf auf 40° anwärmen.

Eiermischung und Streuzucker dazugeben. Auf 85° zum Kochen bringen. Abgetropfte Gelatine unterrühren. Mit einem Mixer durchrühren.

### Schokoladencoulis

Wasser und Streuzucker in einem Topf zum Kochen bringen. Kakaomasse und Kakaopulver unterrühren. Bei 100° kochen. Abgetropfte Gelatine unterrühren.

### Neutraler Überzug

Wasser und Streuzucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte und abgetropfte Gelatine dazugeben. Zur Seite stellen.

## Aufbau

15 g Blutorangengelee in eine Flexipan-Halbkuigel-Backform geben. Ins Gefrierfach stellen.

15 g Schokoladencreme darüber verteilen. Ins Gefrierfach stellen.

15 g Blutorangencreme darüber verteilen. In das Gefrierfach stellen und aus der Backform nehmen. Mit dem neutralen Überzug bedecken.

Eine Halbkuigel Haselnuss-Ingwer-Dacquoise anrichten.

Schokoladencoulis anrichten. Die Halbkuigel darüber legen.

15 g Schokoladencoulis in ein Martini-Glas schütten.

Die Orangenkuigel hineinstellen.

Mit Schokoladenstreuseln dekorieren.



PONTHIER  
LE MEILLEUR DU FRUIT