



---

## Choux au fruit de la passion, mangue

*Passion fruit and mango choux buns*

**Mathieu Mandard**  
*Champion de France du dessert*  
*French dessert champion*



# Choux au fruit de la passion, mangue

## Passion fruit and mango choux buns

### CRUMBLE

Beurre	200g
Sucre semoule	250g
Farine	250g
Sucre vanillé	2,5g

Au batteur, à la feuille : mélanger le beurre pommade avec tous les ingrédients. Etaler la pâte le plus finement possible entre 2 feuilles guitare.

### PÂTE À CHOUX

Lait	120g
Sel	2g
Sucre semoule	2g
Beurre	50g
Farine	80g
Œufs entiers	135g
Lait	15g

Dans une casserole : porter à ébullition le lait, le sel, le sucre semoule et le beurre. Tamiser la farine et l'ajouter au mélange hors du feu. Dessécher la pâte à choux sur le gaz. Au batteur, à la feuille : laisser tourner la pâte 5 minutes à petite vitesse. Ajouter les œufs puis les 15g de lait chauds. Dresser des petits choux. Poser une abaisse de crumble par-dessus. Cuire au four à sol à 180°C.

### MOUSSE ONCTUEUSE AU FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion PONTIER	115g
Beurre	35g
Œufs	95g
Sucre semoule	85g
Feuilles de gélatine	5g
Crème fouettée	180g

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Dans une casserole: porter à ébullition la purée de fruit de la passion PONTIER et le beurre. Ajouter le mélange blanchi œufs et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Mixer. Refroidir rapidement à 4°C. Incorporer la gélatine égouttée et fondue à 40°C. Incorporer la crème fouettée en deux ou trois fois. Réserver au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Couper le dessus de 4 petits choux. Garnir le fond des choux avec la mousse onctueuse au fruit de la passion. Couler à la seringue dans les choux de la purée de mangue PONTIER. Obturer le dessus des choux en faisant une rosace de mousse onctueuse au fruit de la passion. Ajouter une chips de pain d'épices sur le dessus de chaque chou. Décorer l'assiette avec des petits carrés de fraises fraîches et des points de purée de mangue PONTIER.

### CRUMBLE

Butter	200g
Caster sugar	250g
Flour	250g
Vanilla sugar	2,5g

In the mixer with a paddle, mix the softened butter with all the ingredients. Spread as thinly as possible between two acetate sheets.

### CHOUX PASTRY

Milk	120g
Salt	2g
Caster sugar	2g
Butter	50g
Flour	80g
Eggs	135g
Milk	15g

In a saucepan: bring the milk, salt, caster sugar and butter to the boil. Sift the flour. Add the flour off the heat. Then dry out the mixture over the heat. In the mixer, with the paddle: knead the dough for 5 minutes on slow speed. Add the eggs. Finish by adding 15g warm milk. Make the little choux buns. Place a flat piece of the crumble on top. Bake in a deck oven at 180°C.

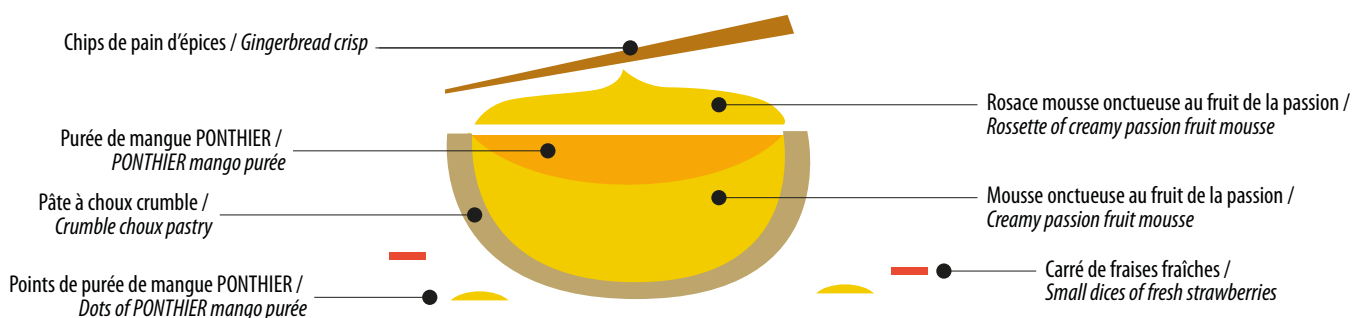
### CREAMY PASSION FRUIT MOUSSE

PONTIER passion fruit purée	115g
Butter	35g
Eggs	95g
Caster sugar	85g
Gelatine leaves	5g
Whipped cream	180g

Soak the gelatine sheets in cold water. In a saucepan: bring the PONTIER passion fruit purée and the butter to the boil. Add the pale egg yolk and caster sugar mixture. Cook the mixture at 85°C. Blend. Chill quickly in the fridge to 4°C. Add the drained melted gelatine at 40°C. Add whipped cream in two or three goes. Refrigerate.

### ASSEMBLY

Remove the top of the 4 little choux buns. Fill the bottom with creamy passion fruit mousse. Use a syringe to fill the mousse in the buns with PONTIER mango purée. Close the top of the buns by making a rosette of creamy passion fruit mousse. Garnish each choux bun with a gingerbread crisp. Garnish the plate with small dice of fresh strawberries and dots of PONTIER mango purée.



**Mangue**  
Mango

Variété Alphonso  
Origine Inde  
Brix : 23,5



**Fruit de la passion**  
Passion Fruit

Origine Equateur  
Brix : 21



PONTIER App.

www.ponthier.net



---

## Sucettes Macarons à la framboise

*Macarons raspberry lollipops*

**Mathieu Mandard**  
*Champion de France du dessert*  
*French dessert champion*



# Sucettes Macarons à la framboise

## Macarons raspberry lollipops

### MERINGUE ITALIENNE

Eau	110g
Sucre semoule	450g
Sel	3g
Blancs d'œufs	160g

Réaliser une meringue italienne : cuire l'eau, le sucre et le sel à 118°C. Verser sur les blancs d'œufs semi montés. Monter au fouet jusqu'à complet refroidissement.

### PÂTE À MACARONS À LA FRAMBOISE

Poudre d'amande	125g
Sucre glace	125g
Blancs d'œufs	40g
Purée de framboise PONTIER	10g
Meringue italienne	140g
Colorant naturel rouge cerise	5g

Au robot coupe : mixer la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, le colorant et la purée de framboise PONTIER. Mixer de nouveau. Incorporer délicatement la meringue italienne. Macaroner le mélange.

### GARNITURE À LA FRAMBOISE

Sucre semoule	30g
Purée de framboise PONTIER	250g
Fécule 1	5g

Mélanger le sucre semoule et la fécule. Dissoudre avec la purée de framboise PONTIER et cuire l'ensemble à ébullition. Filmer et réserver au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Assembler 2 coques de macarons avec la garniture à la framboise. Glisser un bâtonnet de sucette entre les 2 coques de macarons garnies. Disposer au congélateur. Tempérer du chocolat blanc coloré en rouge à 40°C. Ajouter des noisettes hachées grillées au chocolat. Tremper les sucettes dans le chocolat. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

### ITALIAN MERINGUE

Water	110g
Caster sugar	450g
Salt	3g
Egg whites	160g

Make an Italian meringue: heat the water, sugar and salt to 118°C. Pour over the half-beaten egg whites. Beat until completely cool.

### RASPBERRY MACAROON

Ground almonds	125g
Icing sugar	125g
Egg whites	40g
PONTIER raspberry purée	10g
Italian meringue mixture	140g
Natural red cherry colouring	5g

In the mixer: blend the ground almonds and the icing sugar. Add the egg whites, colouring and the PONTIER raspberry purée. Blend again. Delicately fold in the Italian meringue. Make the macaroons.

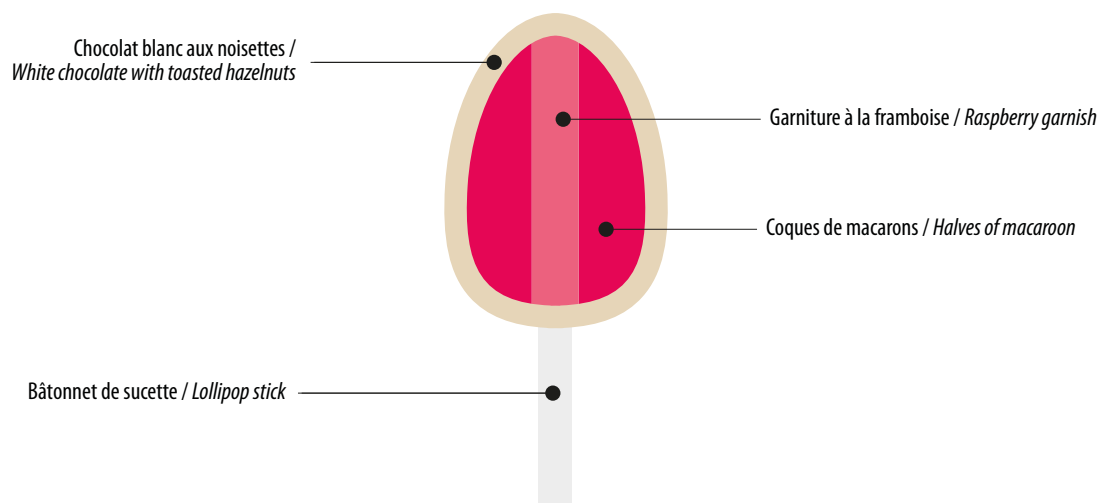
### RASPBERRY GARNISH

Caster sugar	30g
PONTIER raspberry purée	250g
Starch	15g

Mix the caster sugar with the starch. Dissolve the PONTIER raspberry purée and bring to the boil. Cover with film and refrigerate.

### ASSEMBLY

Assemble the 2 halves of the macaroon with the raspberry garnish. Slide a lollipop stick into the filled macaroons. Freeze. Temper the red coloured white chocolate at 40°C. Add the chopped toasted hazelnuts to the chocolate. Dip the lollipops in the chocolate. Leave to set in the refrigerator.



**Framboise  
Raspberry**

Variété Willamette  
Origine Serbie  
Brix : 20



PONTIER App.

www.ponthier.net



Noix de coco / Coconut



---

## Millefeuilles à la noix de coco, mignardises au thé vert

*Coconut millefeuilles, green tea candies*

Mathieu Mandard  
*French dessert champion*





# Millefeuilles à la noix de coco, mignardises au thé vert

## Coconut millefeuilles, green tea candies

### CRÉMEUX AU THÉ VERT

Crème fleurette	174g
Jaunes d'œufs	42g
Sucre semoule	26g
Poudre de thé vert	7g
Feuilles de gélatine	2,6g

Dans une casserole : porter à ébullition la crème fleurette et le thé vert. Ajouter le mélange blanchi jaune d'œufs et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Mixer et refroidir rapidement à 5°C.

### CRÉMEUX À LA NOIX DE COCO

Purée de noix de coco PONTIER	175g
Jaunes d'œufs	42g
Sucre semoule	20g
Chocolat blanc	40g

Dans une casserole : porter à ébullition la purée de noix de coco PONTIER. Ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs et sucre semoule. Cuire le tout à 85°C. Ajouter le chocolat blanc. Mixer et refroidir rapidement à 5°C.

### FEUILLETAGE INVERSÉ

#### (1) MALAXER

Beurre	500g
Farine	280g

Étaler et mettre au réfrigérateur environ 1 heure à 5°C.

#### (2) FAIRE UNE DÉTREMPE

Farine	550g
Eau (environ)	200g
Beurre fondu froid	180g
Sel	22g

Poser la détrempe (2) sur le mélange beurre + farine (1). Donner un tour simple (plier en trois). Laisser reposer 1 heure. Donner un tour double (tour portefeuille). Laisser reposer 1 heure. Donner un tour simple (plier en trois). Laisser reposer 1 heure. Stocker le pâton à 4°C filmé. Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille). Laisser reposer 15 minutes avant de détailler.

### DRESSAGE

Caraméliser avec du sucre glace des disques de feuilletage de 5cm de diamètre au four ventilé à 200°C. Monter un millefeuille avec les disques de feuilletage et le crémeux à la noix de coco. Sur une assiette à dessert, pocher à l'aide de la douille sultan 3 petits puits avec le crémeux au thé vert. Garnir l'intérieur des puits avec de la purée de noix de coco PONTIER. Disposer ensuite les 3 petits millefeuilles cylindriques sur l'assiette. Décorer avec des demi-framboises fraîches.

### GREEN TEA CREAM

Single cream	174g
Egg yolk	42g
Caster sugar	26g
Green tea powder	7g
Gelatine leaves	2,6g

In a saucepan: bring the single cream and green tea to the boil. Add the pale egg yolk and caster sugar mixture. Cook the mixture at 85°C. Add the gelatine that has been soaked in cold water. Blend and chill at 5°C.

### COCONUT CREAM

PONTIER coconut purée	175g
Egg yolk	42g
Caster sugar	20g
White chocolate	40g

In a saucepan: bring the PONTIER coconut purée to the boil. Add the pale egg yolk and caster sugar mixture. Cook the mixture at 85°C. Add the white chocolate. Blend and chill at 5°C.

### INVERSE PUFF PASTRY

#### (1) KNEAD

Butter	500g
Flour	280g

Roll out and chill at 5°C for 1 hour.

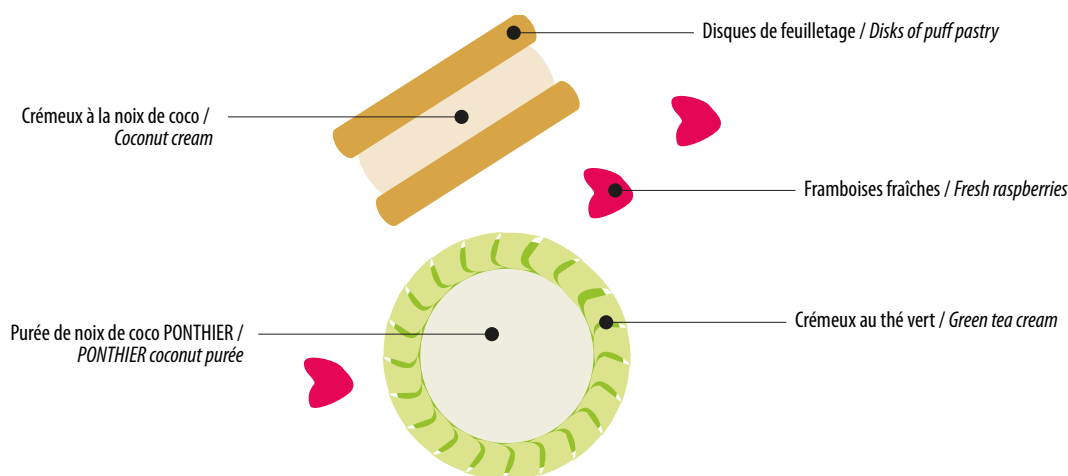
#### (2) MAKE A DÉTREMPE

Flour	550g
Water (approx.)	200g
Cold melted butter	180g
Salt	22g

Place the détrempe (2) on the butter and flour (1). Make one turn (fold into three). Leave to rest for 1 hour. Make a double turn (wrap over). Leave to rest for 1 hour. Make one turn (fold into three). Leave to rest for 1 hour. Wrap the dough in cling film and chill at 4°C. Before use, make a double turn (wrap over). Leave to rest 15 minutes before cutting.

### ASSEMBLY

Caramélise 5cm disks of puff pastry with icing sugar in a fan oven at 200°C. Assemble a millefeuille with the disks of puff pastry and the coconut cream. On a dessert plate, pipe out 3 small «wells» of green tea cream with a sultane piping nozzle. Fill the inside of the «wells» with PONTIER coconut purée. Arrange your 3 little millefeuilles on the plate. Garnish with fresh raspberries cut in half.



Noix de coco  
Coconut

Origine Asie  
Brix : 32,5



PONTIER App.

www.ponthier.net



Citron jaune / Lemon

Citron vert / Lime



---

## Tiramisù aux deux citrons

*Lemon and lime tiramisù*

Mathieu Mandard  
*French dessert champion*



# Tiramisù aux deux citrons

## Lemon and lime tiramisù

### CRÈME AU CITRON JAUNE

Purée de citron jaune PONTHER	400g
Beurre	115g
Sucre semoule	360g
Œufs	335g
Citrons jaunes zestés	2
Feuilles de gélatine	12g

Trempier la gélatine dans l'eau froide (30 minutes). Porter à ébullition la purée de citron jaune PONTHER, le beurre et les zestes. Verser sur le mélange blanchi sucre semoule et œufs. Cuire le tout à 95°C. Mixer. Egoutter et ajouter la gélatine. Réserver au réfrigérateur.

### CRÈME AU CITRON VERT ALLÉGÉE

Purée de citron vert PONTHER	200g
Beurre	60g
Sucre semoule	180g
Œufs	165g
Citron vert zesté	1
Feuilles de gélatine	6g
Crème fouettée	180g

Trempier la gélatine dans l'eau froide (30 minutes). Porter à ébullition la purée de citron vert PONTHER, le beurre et le zeste. Verser sur le mélange blanchi sucre semoule et œufs. Cuire le tout à 95°C. Mixer. Refroidir à 4°C. Incorporer la gélatine égouttée et fondue à 40°C. Incorporer la crème fouettée en deux ou trois fois. Réserver au réfrigérateur.

### APPAREIL À TIRAMISU AUX DEUX CITRONS

Jaunes d'œufs	120g
Sucre semoule	90g
Blancs d'œufs	150g
Mascarpone	125g
Crème fouettée	125g
Zestes de citrons jaune et vert	

Au batteur, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Au batteur, monter les blancs en neige. Détendre le mascarpone avec la pâte à bombe. Ajouter les blancs montés. Finir le mélange en ajoutant la crème fouettée et les zestes. Réserver au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse à dessert : remplir le fond de l'assiette de crème au citron jaune. Ajouter un cornet à gaufrette, le garnir de crème légère au citron vert. Dresser à la douille Saint-Honoré l'appareil à tiramisù aux deux citrons sur le dessus du cornet. Râper quelques zestes de citrons vert par-dessus le cornet.

### LEMON CREAM

PONTHER lemon purée	400g
Butter	115g
Caster sugar	360g
Eggs	335g
Lemon zest	2
Gelatine leaves	12g

Soak the gelatine in cold water for 30 minutes. Bring the PONTHER lemon purée, butter and zest to the boil. Pour on the pale caster sugar and egg mixture. Cook the mixture at 95°C. Blend. Drain and add the gelatine. Refrigerate.

### LIGHT LIME CREAM

PONTHER lime purée	200g
Butter	60g
Caster sugar	180g
Eggs	165g
Lime zest	1
Gelatine leaves	6g
Whipped cream	180g

Soak the gelatine in cold water for 30 minutes. Bring the PONTHER lime purée, butter and zest to the boil. Pour over the caster sugar and egg mixture. Cook the mixture at 95°C. Blend. Chill to 4°C. Add the drained melted gelatine (at 40°C). Add the whipped cream in two or three goes. Refrigerate.

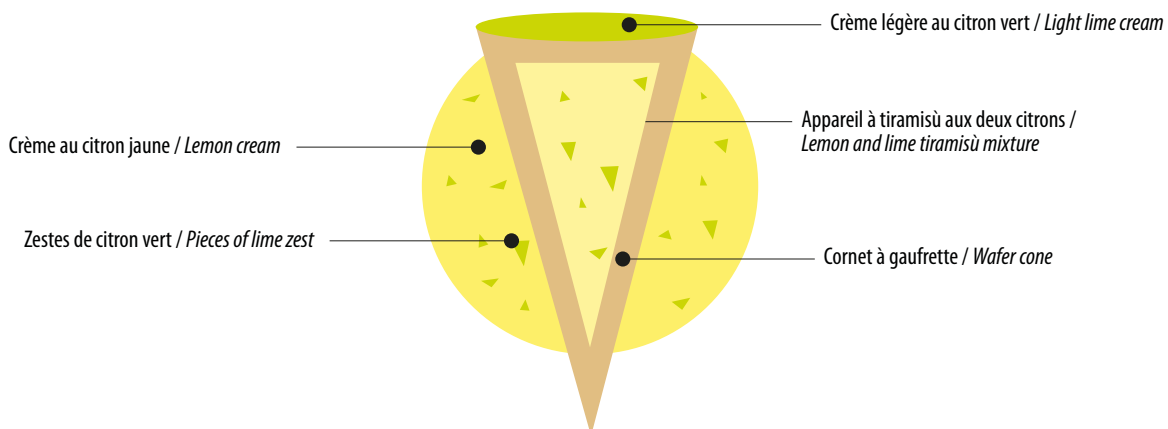
### LEMON AND LIME TIRAMISÙ MIXTURE

Egg yolks	120g
Caster sugar	90g
Egg whites	150g
Mascarpone	125g
Whipped cream	125g
Lemon and lime zests	

In the mixer, beat the egg yolks with the caster sugar until pale. In the mixer, beat the egg whites until stiff. Soften the mascarpone with the mixture. Add the beaten egg whites. Finish the mixture with whipped cream and zest. Refrigerate.

### ASSEMBLY

In a deep dessert dish: fill the bottom of the dish with lemon cream. Open a wafer cone a little, fill it with light lime cream. Using a Saint-Honoré nozzle, pipe the lemon and lime tiramisù mixture on top of the cone. Grate a few pieces of lime zest on top of the cone.



**Citron jaune**  
**Lemon**

Origine Sicile  
Brix : 16,5



**Citron vert**  
**Lime**

Origine Brésil  
Brix : 17



PONTHER App.

www.ponthier.net