



---

## Melon frappé au romarin, glace au miel, framboises

*Iced melon with rosemary,  
honey ice cream, raspberries*

**Eddie Benghanem**

*Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles  
Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles*



# Melon frappé au romarin, glace au miel, framboises

## Iced melon with rosemary, honey ice cream, raspberries

### CRÈME LÉGÈRE AU ROMARIN

Lait	300g
Chocolat blanc	250g
Romarin	10g
Gélatine de bœuf (feuilles)	9g
Crème liquide	400g

Faire bouillir le lait, infuser le romarin 10 minutes. Mettre le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un bac. Verser le lait infusé chaud au chinois étamine sur le mélange de chocolat blanc et de gélatine. Mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème. Mixer. Une fois refroidie, émulsionner au batteur.

### GLACE AU MIEL

Lait	1L
Crème liquide	225g
Poudre de lait	62g
Sucre muscovado	65g
Jaunes d'œufs	135g
Glucose atomisé	25g
Stab 2000	4g
Miel de sapin	270g

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre Muscovado et les jaunes. A 50°C, ajouter la poudre de lait, le glucose atomisé et le stab 2000. Une fois la crème anglaise cuite, verser sur le miel.

### SUCRE CITRONNÉ

Sucre semoule	10g
Zestes de citron jaune	10g

### COULIS DE MELON

Purée de melon PONTHER	1000g
Blancs d'œufs	50g
Jus de citron vert	20g

Mettre le tout dans un blender et bien mixer.

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de crème légère au romarin et des amandes caramélisées, quelques framboises fraîches et grains de groseilles. Déposer une quenelle de glace au miel sur les amandes, saupoudrer de sucre citronné et accompagner de coulis de melon bien froid.

**Variante : Pêches frappées au thym citron, glace au miel et fraises fraîches**

Crème légère au thym citron (recette identique à celle de la crème légère au romarin)
Glace au miel
Sucre citronné
Fraises fraîches
Purée de pêche PONTHER

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer une rosace de crème légère au thym citron et des dragées concassées, quelques fraises fraîches et grains de groseilles. Déposer une quenelle de glace au miel sur les dragées, saupoudrer de sucre citronné et accompagner de purée de pêches bien froide.

### LIGHT ROSEMARY CREAM

Milk	300g
White chocolate	250g
Rosemary	10g
Sheet of beef gelatine	9g
Single cream	400g

Boil the milk and infuse the rosemary for 10 minutes. Put the white chocolate and softened gelatine in a bowl. Pass the hot infused milk through a chinois over the chocolate and gelatine. Blend. Leave to cool and add the cream. Blend. Once cool, beat in the mixer.

### HONEY ICE CREAM

Milk	1L
Single cream	225g
Milk powder	62g
Muscovado sugar	65g
Egg yolks	135g
Atomised glucose	25g
Stab 2000	4g
Pine honey	270g

Make a crème anglaise with the milk, cream, muscovado sugar and egg yolks. At 50°C, add the milk powder, atomised glucose and Stab 2000. Once the crème anglaise is cooked through, pour over the honey.

### LEMON SAUCE

Caster sugar	10g
Lemon zest	10g

### MELON COULIS

PONTHER melon purée	1000g
Egg whites	50g
Lime juice	20g

Put all the ingredients in a mixer and blend well.

### ASSEMBLY

In a deep dessert dish, make a rosette of the light rosemary cream, add crushed the caramelised almonds, a few fresh raspberries and redcurrant berries. Place a quenelle of honey ice cream on top of the almonds, sprinkle with lemon sugar and add some iced melon coulis.

**Variation: Iced peaches with lemon thyme, honey ice cream and fresh strawberries**

Light lemon thyme cream (identical recipe to the light rosemary cream)
Honey ice cream
Lemon sugar
Fresh strawberries
PONTHER peach purée

### ASSEMBLY

In a deep dessert dish, make a rosette of the light lemon thyme cream add crushed sugared almonds, a few fresh strawberries and redcurrant berries. Place a quenelle of honey ice cream on top of the sugared almonds, sprinkle with lemon sugar and add some iced peach purée.



Melon

Variété Cantalou  
Origine France  
Brix : 21,5



PONTHIER App.

www.ponthier.net



---

## Guimauve glacée à la cerise, granité à la noix de coco

*Iced cherry marshmallow, coconut granita*

Eddie Benghanem

*Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles*  
*Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles*



# Guimauve glacée à la cerise, granité à la noix de coco

## Iced cherry marshmallow, coconut granita

### GUIMAUVE À LA CERISE

Purée de cerise PONTIER	300g
Purée de framboise PONTIER	150g
Blancs secs	30g
Sucre semoule	40g

Monter le tout au batteur, pocher dans des flexipan en demi-sphères (graisser légèrement le flexipan) et cuire 2 minutes en four vapeur à 90°C.

### EMULSION À L'AMANDE

Lait	335g
Chocolat blanc	210g
Gousses vanille	2
Gélatine de bœuf (feuilles)	7,5g
Crème liquide	250g
Pâte d'amande 70%	80g
Sirop d'orgeat	15g
Kirsch	1g

Faire infuser la vanille grattée dans le lait. À ébullition, verser le lait (chinois étamine) sur le chocolat blanc et les feuilles de gélatine préalablement ramollies. Mettre à refroidir puis ajouter la crème liquide. Mixer la pâte d'amande, le sirop d'orgeat et le Kirsch puis ajouter l'appareil. Mettre en siphon.

### COULIS DE CERISE

Purée de cerise noire PONTIER	100g
Purée de fraise PONTIER	20g

### GRANITÉ À LA NOIX DE COCO

Couler de la purée de noix de coco PONTIER dans des flexipan plats et surgeler.

### DRESSAGE

Disposer le coulis de cerise dans une assiette creuse, placer l'émulsion à l'amande avec un siphon et ajouter quelques amandes fraîches. Déposer dessus le granité à la noix de coco et la guimauve aux cerises. En option : parsemer de brisures de framboises séchées.

### Variante : Guimauve glacée à la fraise, noix de coco

Guimauve fraise (recette identique à la guimauve cerise. Remplacer la purée de cerise et la purée de framboise par la purée de fraise PONTIER).

Emulsion à l'amande

Purée de fraise PONTIER

Granité à la noix de coco

### DRESSAGE

Dans une assiette creuse : disposer la purée de fraise, mettre au siphon l'émulsion amande. Déposer dessus le granité à la noix de coco et la guimauve à la fraise. En option : parsemer de brisures de meringues.

### CHERRY MARSHMALLOW

PONTIER cherry purée	300g
PONTIER raspberry purée	150g
Powdered egg whites	30g
Caster sugar	40g

Beat in a mixer, pipe into half-circle flexipans (lightly greased) and bake for 2 minutes in a steam oven at 90°C.

### ALMOND EMULSION

Milk	335g
White chocolate	210g
Vanilla pods	2
Beef gelatine sheet	7.5g
Single cream	250g
70% almond paste	80g
Orgeat syrup	15g
Kirsch	1g

Infuse the milk with the scraped vanilla. When it comes to the boil, pour the milk (through a chinois) over the white chocolate and softened gelatine sheets. Chill then add the single cream. Soften the almond paste, mix with the orgeat syrup and the Kirsch then add the chocolate mixture. Put in a siphon.

### CHERRY COULIS

PONTIER cherry purée	100g
PONTIER strawberry purée	20g

### COCONUT GRANITA

Pour the PONTIER coconut purée into flat flexipans and freeze.

### ASSEMBLY

Pour some cherry coulis in a deep dessert dish, add the almond emulsion with the siphon and a few fresh almonds. Top with coconut granita and cherry marshmallow. Optional: sprinkle with pieces of dried raspberry.

### Variation: Iced strawberry marshmallow with coconut granita

Strawberry marshmallow (recipe identical to cherry marshmallow). Replace the cherry and raspberry purées with PONTIER strawberry purée.

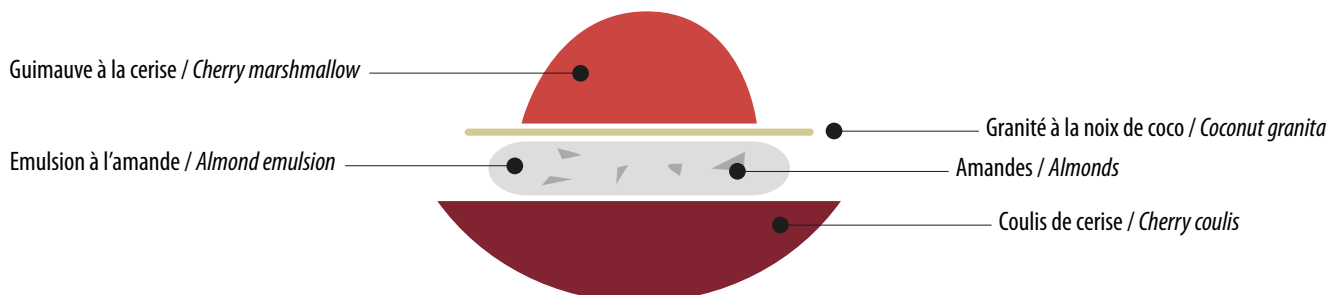
Almond emulsion

PONTIER strawberry purée

Coconut granita

### ASSEMBLY

Pour some strawberry purée in a deep dessert dish, add the almond emulsion with the siphon. Top with coconut granita and strawberry marshmallow. Optional: sprinkle with pieces of meringue.



	<b>Noix de coco</b> Coconut	Origine Asie Brix : 32,5
--	--------------------------------	-----------------------------

	<b>Cerise noire</b> Black cherry	Origine Bourgogne France Brix : 25
--	-------------------------------------	--

	<b>Framboise</b> Raspberry	Variété Willamette Origine Serbie Brix : 20
--	-------------------------------	---

	<b>Fraise</b> Strawberry	Variétés Camarosa & Senga Sengana Brix : 18
--	-----------------------------	---



PONTIER App.

www.ponthier.net



---

## Baba parfumé au kiwi

Kiwi rum baba

**Eddie Benhanem**

*Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles  
Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles*



# Baba parfumé au kiwi

## Kiwi rum baba

### PÂTE À BABA

Farine T55	225g
Farine T45	225g
Sucre semoule	34g
Sel	10g
Levure	15g
Lait entier	200g
Jaunes d'œufs	135g
Blancs d'œufs	180g
Beurre fondu tiède	105g

Au robot coupe, mettre la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajouter les œufs. Mixer en 1ère vitesse, ajouter le lait progressivement et finir par le beurre. Laisser pointer 1 heure et rabattre. Pocher en flexipan demi-sphères à mi-hauteur puis mettre un coup de vaporisateur d'eau dessus. Laisser pousser jusqu'en haut du moule. Vaporiser de nouveau avant cuisson. Cuire à 200°C pour colorer puis à 180°C (12 minutes de cuisson en tout).

### SIROP D'IMBIBAGE

Eau	200g
Sucre	60g
Purée de fruit de la passion PONTHER	30g
Gingembre	12g
Bâton de citronnelle	1
Gousse de vanille	1
Rhum ambré	10g

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble et laisser infuser 12 heures.

### CRÈME À LA VANILLE

Lait	300g
Chocolat blanc	250g
Gousse vanille de Tahiti	1
Gélatine de bœuf	9g
Crème liquide	300g
Mascarpone	100g

Faire bouillir le lait avec la vanille. Mettre le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un bac. Verser le lait infusé chaud au chinois étamine sur le le mélange chocolat blanc et gélatine. Mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème et le mascarpone. Mixer et mouler en flexipan savarin.

### GELÉE DE KIWI

Purée de kiwi PONTHER	155g
Sucre inverti	25g
Sucre semoule	20g
Pectine NH	2g

Chauffer la purée de kiwi PONTHER avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre semoule et pectine, bouillir et mouler en flexipan savarin.

### PURÉE DE KIWI

Purée de kiwi PONTHER

### DRESSAGE

Imbiber les babas avec le sirop chaud directement dans les flexipan afin qu'ils ne déforment pas. Garnir une assiette creuse de purée de kiwi. Déposer le baba imbibé légèrement tiède et finir avec la crème vanille et la gelée de kiwi. Déposer au centre du savarin un point de nappage fraise. Saupoudrer de sucre vanille.

### BABA PASTRY

T55 flour	225g
T45 flour	225g
Caster sugar	34g
Salt	10g
Yeast	15g
Whole milk	200g
Egg yolks	135g
Egg whites	180g
Warm melted butter	105g

In a mixer, put the flour, salt, sugar and yeast. Add the eggs. Blend at a slow speed, slowly adding the milk and finally the butter. Leave to rest for 1 hour then beat again. Pipe into flexipan half-circles, half-way up, then spray with water. Leave to rise all the way up the mould. Spray again before cooking. Bake at 200°C to colour and then 180°C (12 minutes in total).

### SOAKING SYRUP

Water	200g
Sugar	60g
PONTHER passion fruit purée	30g
Ginger	12g
Stick of lemongrass	1
Vanilla pod	1
Gold rum	10g

Boil all the ingredients together and leave to infuse for 12 hours.

### VANILLA CREAM

Milk	300g
White chocolate	250g
Tahitian vanilla pod	1
Beef gelatine	9g
Single cream	300g
Mascarpone	100g

Boil the milk with the vanilla. Put the white chocolate and softened gelatine in a bowl. Pass the hot infused milk through a chinois over the chocolate. Blend. Leave to cool then add the cream and the mascarpone. Blend and mould in a Savarin flexipan.

### KIWI JELLY

PONTHER kiwi fruit purée	155g
Invert sugar	25g
Caster sugar	20g
Pectin NH	2g

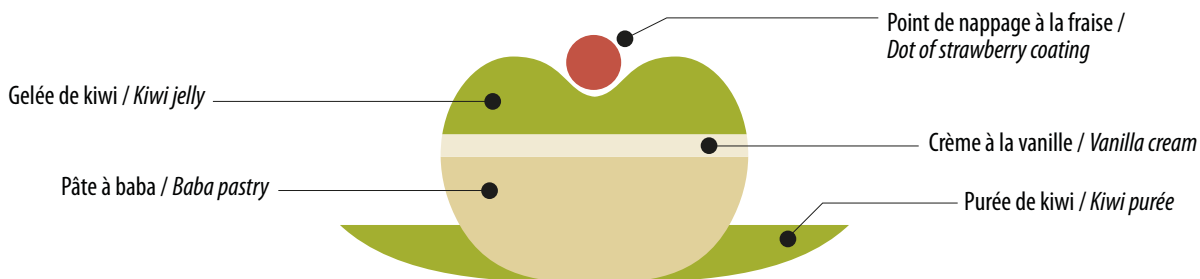
Heat through the PONTHER kiwi purée with the invert sugar, add the caster sugar and pectin, bring to the boil and pour into the Savarin flexipan.

### KIWI PUREE

PONTHER kiwi purée

### ASSEMBLY

Soak the babas in hot syrup in the flexipans so they don't lose their shape. Dress a deep dessert dish with kiwi purée. Place the warmed and soaked baba on top and finish with vanilla cream and the kiwi jelly. Place a dot of strawberry coating in the middle of the Savarin. Sprinkle with vanilla sugar.



PONTHER App.

www.ponthier.net





Mirabelle

Fruit de la passion / Passion fruit



---

## Pain perdu à la mirabelle, crème à la verveine

*Mirabelle French toast,  
vervèna cream*

**Eddie Benhanem**

*Chef Pâtissier du Trianon Palace à Versailles  
Head Pastry Chef of Trianon Palace Versailles*



# Pain perdu à la mirabelle, crème à la verveine

## Mirabelle French toast, verbena cream

### PAIN PERDU

Couper des tranches épaisses de brioche fraîche. Surgeler. Saupoudrer une poêle anti adhésive de sucre. Une fois le sucre fondu et légèrement caramélisé, y déposer les tranches de brioche et une noix de beurre. Colorer les deux faces.

### PALET À LA VERVEINE

Lait	300g
Chocolat blanc	250g
Verveine	50g
Gélatine de bœuf feuille	9g
Crème liquide	200g
Mascarpone	200g

Faire bouillir le lait, ajouter la verveine et laisser infuser 10 minutes. Mettre le chocolat blanc et la gélatine ramollie dans un bac. Verser le lait infusé chaud au chinois étamine sur le lait. Mixer. Laisser refroidir et ajouter la crème et le mascarpone. Mixer de nouveau. Mouler en flexipan plat.

### GELÉE DE MIRABELLE

Purée de mirabelle PONTHIER	145g
Purée de fruit de la passion PONTHIER	10g
Sucre inverti	25g
Sucre semoule	20g
Pectine NH	2g

Chauffer la pulpe avec le sucre inverti, ajouter le mélange sucre semoule et pectine, bouillir. Mouler en flexipan demi-sphères.

### COULIS DE MIRABELLE

Purée de mirabelle PONTHIER	400g
Beurre	40g
Eau de vie de mirabelle	12g
Gousse de vanille	1

Chauffer la vanille et la pulpe à 45°C, ajouter le beurre et l'alcool puis mixer.

### DRESSAGE

Déposer dans une assiette le coulis de mirabelle frais. Disposer dessus une tranche de pain perdu croustillant, quelques feuilles de verveine fraîche. Terminer par le palet à la verveine encore froid et la gelée de mirabelle.

### FRENCH TOAST

Cut thick slices of fresh brioche. Freeze. Sprinkle sugar in a non-stick frying pan. Once the sugar is melted and slightly caramelised, add a knob of butter and put the slices of bread in the pan. Colour the bread on both sides.

### VERBENA DISK

Milk	300g
White chocolate	250g
Verbena	50g
Sheet of beef gelatine	9g
Single cream	200g
Mascarpone	200g

Bring the milk to the boil, add the verbena and leave to infuse for 10 minutes. Put the white chocolate and softened gelatine in a bowl. Pass the hot infused milk through a chinois over the chocolate. Blend. Leave to cool then add the cream and the mascarpone. Blend again. Place in a flat flexipan mould.

### MIRABELLE JELLY

PONTHIER mirabelle purée	145g
PONTHIER passion fruit purée	10g
Invert sugar	25g
Caster sugar	20g
Pectin NH	2g

Heat through the purée with the invert sugar, add the caster sugar and pectin, bring to the boil. Place in half-circle flexipan moulds.

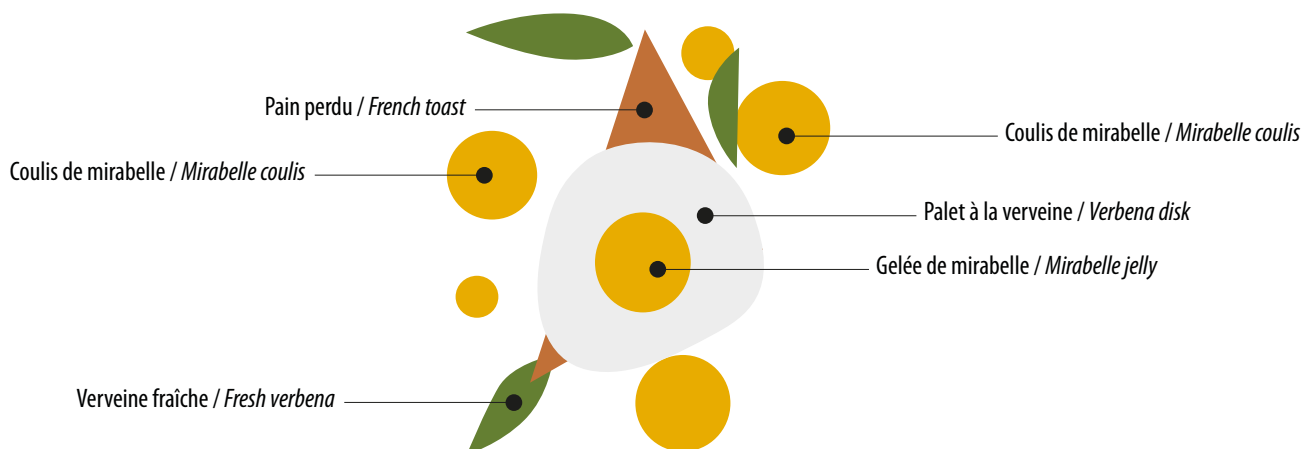
### MIRABELLE COULIS

PONTHIER mirabelle purée	400g
Butter	40g
Mirabelle eau-de-vie	12g
Vanilla pod	1

Warm the scraped vanilla and the purée to 45°C, add the butter and the alcohol and then blend.

### ASSEMBLY

Place the warm mirabelle coulis on a plate. Top with a crispy slice of French toast and a few fresh verbena leaves. Finish with a disk of chilled verbena cream and mirabelle jelly.



Mirabelle

Origine France  
Brix : 28



Fruit de la passion  
Passion Fruit

Origine Equateur  
Brix : 21



PONTHIER App.

www.ponthier.net