



PONTHIER

Entreprise



Certifiée

En savoir plus sur
bcorp.com

LE GOÛTER RÉGRESSIF
PAR FRANÇOIS PERRET

PONTHIER, AU-DELÀ DU GOÛT

DÉFENDRE LE FRUIT GOURMAND, SAIN ET RESPONSABLE.

Notre raison d'être est née de notre volonté d'agir. Nous prenons l'engagement d'inspirer et de nous inspirer de nos collaborateur·rices, nos producteur·rices, nos client·es et partenaires. Les fruits manufacturés dans nos ateliers contribuent durablement au bien-être de l'Humain et à la préservation de la Nature.

NOTRE ENGAGEMENT N°1 EST LE GOÛT ORIGINEL : c'est le goût que la nature peut nous donner quand nous la respectons. Nous sourçons des fruits d'exception, cueillis à maturité, transformés au plus proche des vergers et au plus vite, tout en douceur.

LE GOÛT ORIGINEL EST NOTRE QUÊTE MAIS NOTRE MÉTIER NE S'ARRÊTE PLUS LÀ : nous nourissons de nouvelles ambitions et nous entendons donner corps à des engagements forts pour faire de Ponthier une entreprise à impact.

NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES

Entreprise



Certifiée

En savoir
plus sur
bcorp.com

Une certification internationale pour progresser en termes d'impact social, sociétal et environnemental.



Affirmer officiellement notre raison d'être ainsi que nos objectifs sociaux et environnementaux.



Garantir des produits sans résidu de pesticides pour 65 % de la gamme et une traçabilité au producteur - collecteur pour 75 % de la gamme en 2026.



SCIENCE
BASED
TARGETS



Réduire notre empreinte carbone de 68 % sur notre activité directe et 12 % sur nos émissions indirectes à Horizon 2030.



NOTRE MANIFESTE EN VIDÉO
& NOTRE RAPPORT D'IMPACT

LE GOÛTER REGRESSIF



FRANÇOIS PERRET

Chef Pâtissier

François Perret a exercé son métier dans plusieurs grandes maisons et palaces prestigieux tels que Le Meurice, Le Four Seasons George V, l'Hôtel Lancaster et le Shangri-La Paris. De 2015 à 2025, il est le chef pâtissier du Ritz Paris, période durant laquelle il réinvente la carte sucrée et propose une offre singulière caractérisée par des jeux de textures, de formes et de saveurs. François Perret est élu meilleur chef pâtissier du monde en 2019 par l'association Les Grandes Tables du Monde. En parallèle de son travail au Ritz, il publie plusieurs livres de recettes et est l'un des protagonistes de la série *The Chef in a Truck* diffusée sur Netflix, suivant ses aventures culinaires aux États-Unis. En 2021, il ouvre Le Comptoir, une pâtisserie-boutique au sein du Ritz Paris qui met en lumière ses créations signatures — madeleines, mille-feuilles nomades, viennoiseries revisitées et desserts innovants. Sa sensibilité pour les gourmandises de l'enfance le conduit à réinterpréter les délicieux classiques du goûter pour le plaisir des petits et des grands. C'est ainsi tout naturellement que Ponthier a demandé au chef d'imaginer une collection de recettes régressives au fruit, également inspirées par la gamme d'ingrédients fonctionnels Ingredium et pensées pour être le plus naturelles possible.



LES GAMMES PONTHER

PURÉES : le goût et la couleur du fruit cueilli à son pic de maturité, une texture lisse et homogène, une composition 90% de fruit minimum + 10% de sucre de betterave maximum.

BROYÉS : des agrumes parés et épépinés puis broyés dans leur intégralité, confits à froid pour une intensité exceptionnelle, une composition 78% de fruit minimum + 22% de sucre de betterave maximum.

COMPOTÉES : des préparations riches en morceaux, à utiliser directement ou retexturées, une composition 88% de fruit minimum + 11% de sucre de betterave maximum.



LA GAMME INGREDIUM

Ingredium, la gamme d'ingrédients fonctionnels de PCB Création se positionne comme le meilleur atout pour créer une infinité de textures et faire le pont entre technique et créativité pour offrir des desserts qui conjuguent audace et précision.

Les produits Ingredium sont composés de quatre catégories de produits : texturants, acides & sels, émulsifiants & stabilisants, sucres & dérivés. Ils transforment chaque contrainte en opportunité en utilisant la technique comme véritable levier créatif.

LA MADELEINE AU FRUIT

BOULANGERIE-PÂTISSERIE, PÂTISSERIE-BOUTIQUE, SALON DE THÉ,
HÔTEL (PETIT DÉJEUNER & TEA TIME), TRAITEUR, COFFEE SHOP, SNACKING



*« J'adore les courbes, les galbes. J'aime bien
la rondeur d'un gâteau. Et je trouve que
ces goûters d'enfance ont vraiment tous ces
codes. »*



FOURRAGE FRUIT

	Mangue Alphonso	Poire Williams	Rhubarbe rouge Frambosa
Purée Ponthier 1 (90% fruit)	96 g	112 g	96 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	16 g	0 g	16 g
Natur Alg INGREDIUM	3,2 g	3,2 g	3,2 g
Sucre semoule	102,4 g	102,4 g	73,6 g
Natur Sweet INGREDIUM	54,4 g	54,4 g	80 g
Compotée Ponthier	0 g	32 g	32 g
Purée Ponthier 2 (90% fruit)	48 g	16 g	19,2 g
Total	320 g	320 g	320 g

Mélanger Natur Alg à la purée (1) et la purée de citron jaune puis porter à ébullition. Ajouter le sucre et Natur Sweet et faire bouillir. Faire refroidir le mélange à température ambiante. Mixer et rajouter la compotée et la purée (2).

GLAÇAGE PLEIN FRUIT

	Châtaigne d'Ardèche AOP	Fraise Victory, Charlotte	Fruit de la passion Flavicarpa
Purée Ponthier (90% fruit)	320 g	320 g	320 g
Natur Alg INGREDIUM	6,4 g	7,2 g	16 g
Sucre semoule	217,6 g	176,8 g	216 g
Natur Sweet INGREDIUM	96 g	96 g	96 g
Sirop de glucose DE40	160 g	160 g	160 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	0 g	40 g	0 g
Total	800 g	800 g	800 g

Mélanger les purées avec le Natur Alg. Porter à ébullition, ajouter le sirop de glucose, le sucre et Natur Sweet. Faire bouillir. Utiliser comme glaçage.

APPAREIL À MADELEINE

Œufs entiers	255 g
Sucre semoule	225 g
Miel d'acacia	60 g
Farine T55	375 g
Levure chimique	15 g
Lait entier	150 g
Sel fin	4 g
Beurre fin	300 g

Porter à ébullition le beurre puis ajouter le miel et réserver. Mélanger le sucre semoule, le sel et les œufs, ajouter la farine et la levure tamisés puis le lait progressivement. Terminer avec le beurre chaud. Beurrer et fariner les moules à madeleine (70 x 50 mm). Pocher au 3/4. Enfourner à 220 °C pendant 5 min, couper le four et prolonger la cuisson 7 min.

MONTAGE & FINITION

Garnir chaque madeleine de 8 g de fourrage rhubarbe, mangue ou poire. Couler le nappage dans les moules à madeleines préalablement graissés, puis y déposer les madeleines garnies :

- Fourrage rhubarbe avec nappage fraise
- Fourrage mangue avec nappage fruit de la passion
- Fourrage poire avec nappage châtaigne

Faire refroidir complètement avant de démouler.

LE PETIT FRUITÉ

PÂTISSERIE-BOUTIQUE, SALON DE THÉ, HÔTEL (TEA TIME), TRAITEUR



« Mes souvenirs d'enfance influencent mon métier, j'aime bien ce côté enfantin. Quand on crée quelque chose, c'est souvent la suite d'une idée précédente. Les idées sont reprises, réadaptées. C'est l'histoire qui continue ! »



Pour 30 biscuits

PÂTE DE FRUIT

	Abricot Bergeron	Fraise Victory, Charlotte	Mangue Alphonso	Myrtille cultivée, sauvage
Purée Ponthier (90% fruit)	292,5 g	292,5 g	292,5 g	292,5 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	19,5 g	32,5 g	0 g	19,5 g
Purée de citron vert 100% Ponthier	0 g	0 g	32,5 g	0 g
Natur Alg INGREDIUM	5,2 g	5,2 g	5,2 g	5,85 g
Natur Agrum INGREDIUM	1,95 g	3,9 g	6,5 g	3,9 g
Sucre semoule	187,85 g	185,9 g	202,8 g	198,25 g
Natur Sweet INGREDIUM	143 g	130 g	110,5 g	130 g
Total	650 g	650 g	650 g	650 g

Mélanger la purée avec le Natur Alg et Natur Agrum puis porter à ébullition. Ajouter le sucre et Natur Sweet. Mixer. Verser dans les blisters "Petit Fruité". Faire refroidir à température ambiante.

PÂTE SUCRÉE

Beurre fin	130 g
Farine T55	246 g
Sel fin	2 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	92 g
Poudre d'amande	30 g

Sabler au batteur le beurre, le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et la farine. Verser les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, sans donner de corps à la pâte. Laisser reposer la pâte en pâton au réfrigérateur. Abaisser à 2 mm au laminoir. Détailler la pâte sucrée en rectangles de 7 x 5 cm à l'aide de l'emporte-pièce 120006**. Cuire 16 min à 160 °C sur une toile de cuisson.

MONTAGE & FINITION

Beurre de cacao en poudre	QS
---------------------------	----

Saupoudrer de beurre de cacao en sortie de four. Placer la pâte de fruit sur la pâte sucrée.

* 120004 - 16 Blisters "Petit Fruité" PCB Création pour 128 pièces
4 designs 4,2 x 6 cm - H. 0,9 cm

** 120006 - 1 Emporte-pièce "Petit Fruité" PCB Création 5 x 7 cm - H. 3 cm

LA BARQUETTE AU FRUIT

PÂTISSERIE-BOUTIQUE, SALON DE THÉ, HÔTEL (TEA TIME), TRAITEUR



« Je me nourris énormément de tout ce que j'ai connu pendant mon enfance. Ce n'était pas forcément des gâteaux maison mais ces gourmandises ont fait partie de mes goûters à moi. L'objectif aujourd'hui est de les sublimer tout en gardant ce côté très ludique et souvenir. »



Pour 45 barquettes

CARAMEL DE FRUIT

	Ananas Golden	Framboise Willamette, Mecker	Fruit de la passion Flavicarpa	Myrtille cultivée, sauvage
Purée Ponthier (90% fruit)	75 g	100 g	125 g	90 g
Purée de citron vert 100% Ponthier	50 g	0 g	0 g	0 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	0 g	25 g	0 g	35 g
Sucre inverti	15 g	15 g	15 g	15 g
Huile de coco désodorisée	70 g	70 g	70 g	70 g
Natur Agrum INGREDIUM	7,5 g	1,5 g	7,5 g	5 g
Sirop de glucose DE40	112,5 g	112,5 g	112,5 g	112,5 g
Sucre semoule	40 g	46 g	40 g	42,5 g
Trehalose INGREDIUM	100 g	100 g	100 g	100 g
Eau	30 g	30 g	30 g	30 g
Total	500 g	500 g	500 g	500 g

Mélanger le sucre avec le tréhalose. Préparer le caramel à 155 °C avec le mélange précédent, le sirop de glucose et l'eau. Faire chauffer les purées avec le sucre inverti et Natur Agrum puis verser sur l'huile de coco et mixer. Décuire le caramel avec l'appareil au fruit et recuire jusqu'à 114 °C. Utiliser directement à 40-45 °C.

SABLÉ BRETON

Farine T55	150 g
Levure chimique	2 g
Beurre fin	200 g
Sucre glace	80 g
Jaunes d'œufs	30 g
Poudre d'amande	30 g

Tamiser la farine et la levure chimique. Dans une cuve de batteur à la feuille, en petite vitesse, mélanger le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter les jaunes d'œufs puis le mélange farine et levure, terminer par la poudre d'amande. Dans des moules « calisson » de 53 x 28 mm, pocher l'appareil aux 3/4 de chaque empreinte à l'aide d'une douille lisse n° 8. Cuire 14 min à 170 °C Ventilation 3. Tasser le centre de chaque sablé de manière régulière puis remettre en cuisson 4 min.

MONTAGE & FINITION

Garnir les barquettes avec le caramel de fruit tiède.

LE CHOCO-MARMELADE

PÂTISSERIE BOUTIQUE, SALON DE THÉ, HÔTEL (TEA TIME)



« *Enfant, nous mangions un gâteau mousseline extraordinaire un peu comme une génoise, très légère et ultra moelleuse, garnie de confiture avec une petite croute légère sur le dessus. On retrouve un petit peu ces éléments dans ma proposition de biscuit associée à un fourrage comme une marmelade et une coque chocolat.* »



Pour 45 biscuits

FOURRAGE BROYÉ

	Citron de Syracuse IGP	Mandarine	Yuzu
Purée Ponthier (100 % fruit)	270 g	270 g	270 g
Natur Alg INGREDIUM	13,5 g	13,5 g	13,5 g
Natur Agrum INGREDIUM	13,5 g	13,5 g	13,5 g
Sucre semoule	315 g	315 g	315 g
Natur Sweet INGREDIUM	153 g	153 g	153 g
Broyé Ponthier	135 g Citron de Menton IGP	135 g Clémentine de Corse IGP	135 g Yuzu
Total	900 g	900 g	900 g

Mélanger la purée avec le Natur Alg et Natur Agrum. Porter à ébullition. Ajouter le sucre et Natur Sweet. Faire bouillir et mixer. Verser sur une toile de cuisson et faire refroidir à la température ambiante. Mixer et rajouter le broyé. Utiliser en insert.

BISCUIT GÉNOISE

Jaunes d'œufs	160 g
Sucre semoule (1)	30 g
Blancs d'œufs	160 g
Sucre semoule (2)	50 g
Huile de pépin de raisin	50 g
Farine T55	45 g
Warmtex INGREDIUM	45 g

Fouetter les jaunes d'œufs puis serrer avec le sucre semoule (1). Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule (2). Verser l'huile en filet dans les jaunes montés puis incorporer le tout aux blancs d'œufs montés. Terminer en incorporant délicatement la farine et le Warmtex préalablement tamisés. Pocher sur une toile de cuisson dans des cercles en acier antiadhésifs graissés (Ø 6 cm, hauteur 1 cm), lisser puis décercler. Enfourner dans un four préchauffé à 210 °C et directement baisser la température à 180 °C pendant 9 min. Mettre la toile de cuisson sur grille en sortie de four pour arrêter la cuisson.

MONTAGE & FINITION

Chocolat noir tempéré	QS
Blisters "Choco-Marmelade" à personnaliser PCB Création	QS

Couler le chocolat noir tempéré dans les blisters. Retourner les moules afin d'éliminer l'excédent de chocolat, puis racler les bords. Laisser cristalliser. Garnir avec le fourrage, puis déposer le biscuit par-dessus.

* 100 Blisters "Choco-Marmelade" à personnaliser PCB Création pour 2400 pièces ø 7 cm - P. 1,2 cm (impression personnalisée en 1 couleur). Ces blisters sont compatibles avec une machine one-shot.

LE SABLÉ FOURRÉ AU FRUIT

PÂTISSERIE BOUTIQUE, SALON DE THÉ, HÔTEL (TEA TIME)



« Ce fameux biscuit d'enfance, j'en ai rêvé pendant des années. Je suis ravi d'avoir pu le retranscrire avec notamment la purée de figue violette Ponthier qui est magnifique. Et aujourd'hui, grâce à la gamme Ingredium, on a réussi à créer une compotée de figue qui ne caramélise pas à la cuisson et qui ne va pas fondre non plus, qui ne réhydrate pas le biscuit. Cela permet d'avoir vraiment un côté sablé et en même temps une confiture à l'intérieur. Et le tout 100% naturel. »



Pour 12 sablés

INSERT FONDANT

	Cassis Noir de Bourgogne	Figue violette Bourjassotte, Pastilière	Framboise Willamette, Mecker	Mandarine
Purée Ponthier (90 à 100 % fruit)	99 g	99 g	99 g	66 g
Broyé de Clémentine de Corse IGP Ponthier	0 g	0 g	0 g	33 g
Natur Agrum + INGREDIUM	6,6 g	4 g	7 g	6,6 g
Methyl Gel INGREDIUM	2,64 g	2,6 g	2,6 g	2,6 g
Sucre semoule	67,8 g	70 g	67,8 g	67,8 g
Trehalose INGREDIUM	44 g	44 g	44 g	44 g
Total	220 g	220 g	220 g	220 g

Mélanger le Methyl Gel avec 1/3 de la purée très froide. Chauffer le reste de la purée et mélanger avec le sucre et le tréhalose. Mélanger avec le Natur Agrum + puis ajouter la solution de Methyl Gel. Réserver jusqu'à utilisation.

SABLÉ VIENNOIS

Beurre sec	200 g
Sucre glace	79 g
Fleur de sel	2 g
Poudre de vanille	1 g
Blancs d'œufs	31 g
Farine T55	237 g

Travailler le beurre pommade avec la vanille, le sucre glace et la fleur de sel. Ajouter les blancs d'œufs, puis, une fois le mélange homogène, incorporer la farine. Étaler une partie du sablé à 2 mm puis détailler des bandes de 4,5 cm largeur.

MONTAGE & FINITION

Pocher l'insert fondant avec une douille N°8 chemin de fer en réalisant un trait sur toute la longueur au centre. Renouveler le pochage une seconde fois. Pocher le restant de sablé viennois pour recouvrir l'insert. Découper des barres de 12 cm. Cuire 27 min à 170 °C.

LES SUCETTES AU FRUIT

PÂTISSERIE BOUTIQUE, HÔTEL (TEA TIME), TRAITEUR



« Ce que j'ai trouvé très intéressant dans la collection que j'ai réalisée pour Ponthier c'est que l'on n'a utilisé aucun colorant, c'est vraiment le fruit qui apporte la couleur et ça c'est assez bluffant ! Plus on intègre de la purée de fruit, plus on obtient de belles couleurs tout en renforçant le goût. Cela fonctionne sur un glaçage comme dans une pâte à gâteau. »



Pour 60 sucettes

GUIMAUVE AU FRUIT

	Abricot Bergeron	Fruits rouges	Myrtille cultivée, sauvage	Rhubarbe rouge Frambosa
Purée Ponthier (90% fruit)	47,5 g	47,5 g	47,5 g	47,5 g
Trehalose INGREDIUM	119,5 g	119,5 g	119,5 g	119,5 g
Sirop de glucose DE40	57,5 g	57,5 g	57,5 g	57,5 g
Sucre inverti (1)	76,5 g	76,5 g	76,5 g	76,5 g
Sucre inverti (2)	47,5 g	47,5 g	47,5 g	47,5 g
Gelatin Fast INGREDIUM	21,5 g	21,5 g	21,5 g	21,5 g
Eau tiède	130 g	130 g	130 g	130 g
Total	500 g	500 g	500 g	500 g

Cuire à 113 °C la purée, le tréhalose, le glucose et le sucre inverti (1). Verser dans la cuve de batteur contenant la Gelatin Fast mélangée avec l'eau tiède et le sucre inverti (2). Faire foisonner à vitesse maximum. Utiliser tiède, directement après la préparation ; garder la cuve au bain-marie pendant l'utilisation.

BASE NEUTRE À DILUER

Warmtex INGREDIUM	36 g
Dextrose INGREDIUM	30 g
Natur Alg INGREDIUM	5 g
Eau	299 g
Sucre	360 g
Sirop de glucose DE40	270 g

Mélanger les poudres ensemble, puis les ajouter dans l'eau. Ajouter le sirop de glucose et porter à ébullition. Faire bouillir 1 min. Faire refroidir et conserver au réfrigérateur.

GLAÇAGE AU FRUIT

	Abricot Bergeron	Fruits rouges	Myrtille cultivée, sauvage	Rhubarbe rouge Frambosa
Base neutre à diluer	800 g	800 g	800 g	800 g
Purée Ponthier (90% fruit)	190 g	190 g	190 g	190 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	10 g	10 g	10 g	10 g
Total	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g

Faire chauffer la base neutre à diluer avec les purées de fruit et porter à ébullition. Laisser refroidir et conserver au frigo ou utiliser de suite (40 °C pour une utilisation à la louche).

FINANCIER

Poudre d'amande	68 g
Sucre glace	125 g
Farine T45	42 g
Poudre de vanille	1 g
Blancs d'œufs	117 g
Beurre fin	117 g

Réaliser un beurre noisette, chinoiser puis réserver. Tamiser le sucre glace et la farine puis ajouter la poudre d'amande et la poudre de vanille. Au batteur, à petite vitesse, ajouter progressivement les blancs d'œufs tempérés. Terminer avec le beurre noisette en filet. Pocher dans des moules demi-sphère de 3 cm puis cuire 12 min à 180 °C.

INSERT AU FRUIT

	Abricot Bergeron	Fruits rouges	Myrtille cultivée, sauvage	Rhubarbe rouge Frambosa
Compotée Ponthier	240 g	240 g	240 g	240 g
Natur Alg INGREDIUM	2,4 g	2,8 g	3,2 g	4 g
Sucre	77,6 g	37,2 g	36,8 g	36 g
Natur Sweet INGREDIUM	80 g	120 g	120 g	120 g
Total	400 g	400 g	400 g	400 g

Mélanger la compotée avec le Natur Alg. Porter à ébullition. Ajouter le sucre et Natur Sweet. Faire bouillir et utiliser sans attendre.

MONTAGE & FINITION

Fleurs séchées PCB Création	QS
-----------------------------	----

Couler l'insert au fruit dans la demi-sphère de 3 cm et mettre le financier par-dessus pour former les sphères. Faire refroidir à température ambiante et démouler. Tremper les sphères dans la masse guimauve tiède. Laisser gélifier et glacer avec le glaçage au fruit, si besoin. Décorer de fleurs séchées :

- Sucette myrtille : bleuets roses
 - Sucette rhubarbe rouge : verveine séchée
 - Sucette fruits rouges : petits pétales de rose
 - Sucette abricot : fleurs de sureau
- Présenter sur pique en bois de 15 cm.

LE CAKE MARBRÉ AU FRUIT

BOULANGERIE-PÂTISSERIE, PÂTISSERIE BOUTIQUE, SALON DE THÉ, HÔTEL (PETIT DÉJEUNER & TEA TIME), COFFEE SHOP, SNACKING



« En pâtisserie, on arrive à créer des saveurs, à sublimer les textures. La manière de les superposer permet de valoriser tel ou tel goût en premier, puis d'en faire exister un autre, ensuite. On joue avec les notes de fond, les notes de tête. Cela me donne envie de créer constamment. »



Pour 2 cakes

CRÈME DE FRUIT (MARBRAGE)

	Cassis Noir de Bourgogne	Châtaigne d'Ardèche AOP	Framboise Willamette, Mecker	Fruit de la passion Flavicarpa & mangue Alphonso	Myrtille cultivée, sauvage	Poire Williams
Purée Ponthier (90% fruit)	86 g	90 g	86 g	85 g (57 g fruit de la passion – 28 g mangue)	85 g	81 g
Sucre semoule	70 g	68 g	70 g	70 g	70 g	66 g
Sirop de glucose DE40	18 g	18 g	18 g	18 g	18 g	18 g
Natur Agrum + INGREDIUM	5 g	4 g	5 g	7 g	7 g	7 g
Eau de vie	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	7 g
Total	180 g	180 g	180 g	180 g	180 g	180 g

Mélanger la purée, le sirop de glucose et le sucre. Afin de faciliter la solubilisation du sucre, il est possible de légèrement chauffer la purée (par exemple quelques secondes au micro-ondes). À la fin, incorporer le Natur Agrum + (et l'eau de vie lorsqu' applicable) puis mélanger jusqu'à homogénéité.

APPAREIL À CAKE

	Cassis Noir de Bourgogne	Châtaigne d'Ardèche AOP	Framboise Willamette, Mecker	Fruit de la passion Flavicarpa & mangue Alphonso	Myrtille cultivée, sauvage	Poire Williams
Beurre fin	52 g	52 g	52 g	52 g	52 g	52 g
Œufs entiers	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Jaunes d'œufs	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g
Crème de fruit (cf. ci-dessus)	141 g	141 g	141 g	141 g	141 g	141 g
Farine T55	21 g	21 g	21 g	21 g	21 g	21 g
Baking powder INGREDIUM	3 g	5 g	3 g	2 g	3 g	5 g
Bicarbonate de sodium	2 g	0 g	3 g	3 g	3 g	0 g
Total	280 g	280 g	280 g	280 g	280 g	280 g

Blanchir les œufs avec la crème de fruit. Ajouter la farine et la poudre à lever avec le bicarbonate puis ajouter le beurre fondu. Mélanger. Pocher 200 g par moule à cake chemisé (22 x 3,5 x 6 cm) et cuire 20 min à 160 °C.

BASE NEUTRE À DILUER

Warmtex INGREDIUM	36 g
Dextrose INGREDIUM	30 g
Natur Alg INGREDIUM	5 g
Eau	299 g
Sucre	360 g
Sirop de glucose DE40	270 g

Mélanger les poudres ensemble, puis les ajouter dans l'eau. Ajouter le sirop de glucose et porter à ébullition. Faire bouillir 1 min. Faire refroidir et conserver au réfrigérateur.

GLAÇAGE AU FRUIT

	Cassis Noir de Bourgogne	Fruit de la passion Flavicarpa	Poire Williams
Base neutre à diluer	800 g	800 g	800 g
Purée Ponthier (90% fruit)	190 g	200 g	175 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	10 g	0 g	25 g
Total	1000 g	1000 g	1000 g

Faire chauffer la base neutre à diluer avec les purées de fruit et porter à ébullition. Laisser refroidir et conserver au frigo ou utiliser de suite (40 °C pour une utilisation à la louche).

MONTAGE & FINITION

- Sur le cake cassis-châtaigne cuit, pocher un trait de crème de châtaigne puis recouvrir de crème de cassis. Glacer avec le nappage au cassis.
- Sur le cake fruit de la passion-mangue-framboise cuit, pocher un trait de crème de framboise puis recouvrir de crème fruit de la passion-mangue. Glacer avec le nappage au fruit de la passion.
- Sur le cake myrtille-poire cuit, pocher un trait de crème de myrtille sur le cake, puis recouvrir de crème de poire. Glacer avec le nappage à la poire.

LE COOKIE AU FRUIT

BOULANGERIE-PÂTISSERIE, PÂTISSERIE BOUTIQUE, SALON DE THÉ, HÔTEL (TEA TIME)



« Le déclenchement, c'est la gourmandise ! J'aime le sucre. J'aime les gâteaux. Faire quelque chose de ses mains et le faire découvrir à quelqu'un d'autre, ça, je trouve ça magique. J'ai pensé ce cookie comme un entremets à partager, en remplaçant les pépites de chocolat par un insert fondant, évidemment fruité ! »



Pour 1 cookie

INSERT FONDANT

	Abricot Bergeron	Framboise Willamette, Mecker	Poire Williams	Rhubarbe rouge Frambosa
Purée Ponthier (90% fruit)	62,5 g	62,5 g	62,5 g	62,5 g
Natur Alg INGREDIUM	1,25 g	1,25 g	1,25 g	1,5 g
Natur Agrum INGREDIUM	3,75 g	3,75 g	3,75 g	3,75 g
Sucre	70 g	70 g	70 g	69,75 g
Natur Sweet INGREDIUM	50 g	50 g	50 g	50 g
Compotée Ponthier	50 g	50 g	50 g	50 g
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Ponthier	12,5 g	12,5 g	12,5 g	12,5 g
Total	250 g	250 g	250 g	250 g

Mélanger la purée au Natur Alg. Porter à ébullition. Ajouter le sucre et Natur Sweet. Porter à ébullition. Ajouter le Natur Agrum et mixer. Ajouter la compotée et la purée de citron jaune. Verser 150 g par cercle graissé de 14 cm ou moules déchirables PCB Création « Rond Plat » 070552. Réserver le reste pour la décoration. Faire refroidir à température ambiante. Rouler les disques dans du Natur Agrum pour permettre son adhésion à la pâte à cookie.

APPAREIL À COOKIE

	Abricot Bergeron	Framboise Willamette, Mecker	Poire Williams	Rhubarbe rouge Frambosa
Beurre fin	92,5 g	92,5 g	92,5 g	92,5 g
Sucre cassonade	117,3 g	117,3 g	117,3 g	117,3g
Œufs entiers	50,1 g	50,1 g	50,1 g	50,1 g
Pâte d'amande 100%	50,1 g	0 g	0 g	50,1 g
Pâte de noisette 100%	0 g	0 g	50,1 g	0 g
Pâte de pistache 100%	0 g	50,1 g	0 g	0 g
Farine T55	142,6 g	142,6 g	142,6 g	142,6 g
Sel fin	0,9 g	0,9 g	0,9 g	0,9 g
Poudre de vanille	2,3 g	2,3 g	2,3 g	2,3 g
Baking powder INGREDIUM	4,1 g	4,1 g	4,1 g	4,1 g
Total	459,9 g	459,9 g	459,9 g	459,9 g

Mélanger le sucre cassonade et le beurre pomade, ajouter la pâte de fruit secs puis les œufs. Ajouter ensuite la farine, la poudre de vanille, le sel et la poudre à lever.

BASE NEUTRE À DILUER

Warmtex INGREDIUM	36 g
Dextrose INGREDIUM	30 g
Natur Alg INGREDIUM	5 g
Eau	299 g
Sucre	360 g
Sirop de glucose DE40	270 g

Mélanger les poudres ensemble, puis les ajouter dans l'eau. Ajouter le sirop de glucose et porter à ébullition. Faire bouillir 1 min. Faire refroidir et conserver au réfrigérateur.

MONTAGE & FINITION

Fruits secs (noisette, pistache, amande) QS

Dans un cercle inox de Ø 16 cm, déposer 230 g de pâte à cookie. Ajouter l'insert, puis recouvrir avec 230 g de pâte à cookie. Cuire 26 min à 160 °C. Pour la décoration, mixer le reste d'insert fondant avec la base de nappage neutre, à parts égales. Pocher la préparation obtenue sur le cookie. Décorer avec des fruits secs :

- Cookie poire : noisettes non émondées
- Cookie rhubarbe : dragée blanche et feuilles de verveine
- Cookie framboise : pistaches non émondées violacées et rosées
- Cookie abricot : amandes non émondées

RÉVÉLER LE GOÛT ORIGINEL : C'est avant tout incarner au quotidien une culture du goût, celui du goût originel du fruit que la nature peut nous donner si nous la respectons. C'est sourcer des fruits d'exception, rares et exclusifs, cueillir à maturité, transformer au plus proche des vergers et au plus vite, tout en douceur.

DÉVELOPPER UNE FILIÈRE VÉGÉTALE ÉTHIQUE : Nous faisons évoluer les méthodes culturales à long terme en favorisant les interactions entre les végétaux, les animaux, les humains et l'environnement, sans oublier les aspects sociaux dont il convient de tenir compte pour qu'un système alimentaire soit durable et équitable. Diminuer l'usage des intrants et garantir des fruits sans résidu de pesticides, faire évoluer les méthodes culturales à long terme sont les réalités concrétisées par nos équipes.

ACCOMPAGNER LA COMMUNAUTÉ GASTRONOMIQUE : Nous proposons aux professionnels de la gastronomie des solutions répondant aux attentes des consommateurs : compositions naturelles, traçabilité précise, méthodes douces de culture et alimentation plus végétale. Notre offre associe plaisir et santé, gourmandise et bien-être pour défendre le mieux manger. Du fait de notre expertise de sourceur et de transformateur, nous nous inscrivons comme un passeur de connaissances, un trait d'union entre les hommes qui cultivent et ceux qui créent.

DEVENIR UNE ENTREPRISE À IMPACT : Nous nous engageons dans une démarche d'écoresponsabilité qui vise à limiter notre empreinte sur l'environnement en transformant notre propre modèle. Nous défendons par ailleurs un rapport équitable de prospérité mutuelle avec nos collaborateurs, nos partenaires, clients et fournisseurs. L'humain dans toutes ses diversités est au cœur de notre projet d'entreprise, nous souhaitons contribuer au bien-être de l'ensemble de nos parties prenantes.

PONTHIER, AU-DELÀ DU GOÛT.