



LA COMPOTÉE DE FRUIT DANS UNE VERRINE



Antony Terrone

*Chef Pâtissier Consultant & formateur,
 Vice-champion de France du Dessert 2007*



Pour 12 verrines (230 ml)

GARNITURE COMPOTÉE

	% formulation	Abricot Bergeron	Figue Violette	Framboise (France)	Framboise Willamette	Fruits Rouges	Myrtille Sauvage	Poire Williams	Rhubarbe Rouge
Compotée Ponthier	100 %	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g

Décongeler la compotée à +2/4°C pendant 24 à 48h. Bien homogénéiser avec une maryse et réserver pour le dressage.

DÉCLINAISON D'APPAREILS ONCTUEUX

1. PUDDING DE CHIA

Graines de chia	185 g
Lait végétal	1050 g
Sirop d'agave, sirop d'érable ou miel	25 g

Mélanger tous les ingrédients dans un bol avec une spatule. Laisser reposer 5 min, puis mélanger de nouveau afin d'obtenir une texture homogène. Placer au réfrigérateur, idéalement une nuit.

2. CRÈME MONTÉE YAOURT GREC

Lait entier	70 g
Crème UHT 35% (1)	250 g
Sucre semoule	110 g
Yaourt grec	370 g
Crème UHT 35% (2)	505 g
Zestes semoule de citron vert Ponthier	5 g
Masse gélatine B ou F (1:6)	84 g

Chauffer le lait, la crème (1) et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Verser sur le yaourt grec et mixer. Ajouter la crème (2) et les zestes de citron vert, mixer et faire refroidir au frais. Émulsionner au fouet le lendemain.

LA COMPOTÉE DE FRUIT DANS UNE VERRINE

3. CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Crème UHT 35%	1200 g
Sucre semoule	60 g
Gousses de vanille	5
Masse gélatine F (1:6)	60 g

Faire bouillir la crème, le sucre et la vanille grattée sans les gousses. Infuser 20 min. Ajouter la masse gélatine et mixer. Passer à l'étamine puis refroidir au frais. Émulsionner le lendemain.

MONTAGE & FINITION

Biscuit Crumbs PCB Création : sablé breton, spéculoos, brownie	250 g
Fruits frais	QS

Disposer 20 g de biscuit au fond des pots. Pocher environ 100 g d'appareil onctueux dessus. Finaliser avec environ 80 g de compotée. Décorer avec des fruits frais.





FRUIT COMPOTÉE IN A VERRINE



Antony Terrone

*Consultant Pastry Chef and Trainer,
Vice-Champion of the 2007 French Dessert
Championship*



Makes 12 verrines (230 ml)

COMPOTÉE PREPARATION

	% composition	Bergeron Apricot	Violet Fig	Raspberry (France)	Willamette Raspberry	Red Fruits	Wild Blueberry	Williams Pear	Red Rhubarb
Ponthier Compotée	100 %	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g

Defrost the compotée at +2/4°C for 24 to 48 hours. Mix well with a Maryse spatula and set aside for assembling.

DIFFERENT CREAM MIXTURES

1. CHIA PUDDING

Chia seeds	185 g
Plant milk	1050 g
Agave syrup, maple syrup or honey	25 g

Mix all the ingredients in a bowl using a spatula. Leave to rest for 5 mins, then mix again to obtain a smooth texture. Place in the refrigerator, ideally overnight.

2. WHIPPED CREAM WITH GREEK YOGHURT

Whole milk	70 g
UHT cream (35% fat) (1)	250 g
Caster sugar	110 g
Greek yoghurt	370 g
UHT cream (35% fat) (2)	505 g
Ponthier granulated lime zest	5 g
Gelatin mass B or F (1:6)	84 g

Heat the milk, cream (1) and sugar. Add the gelatin mass. Pour over the Greek yoghurt and blend. Add the cream (2) and granulated lemon zest. Blend and chill in the refrigerator. Whisk into a whipped cream the next day.

FRUIT COMPOTÉE IN A VERRINE

3. LIGHT VANILLA CREAM

UHT cream (35% fat)	1200 g
Caster sugar	60 g
Vanilla pods	5
Gelatin mass B or F (1:6)	60 g

Bring the cream, sugar and scraped vanilla to the boil, leaving out the pods. Infuse for 20 mins. Add the gelatin mass and blend. Strain through a muslin cloth, then chill in the refrigerator. Whisk into a whipped cream the next day.

ASSEMBLY & FINISHING TOUCHES

Biscuit Crumbs PCB Création: Breton shortbread, speculoos, brownie style	250 g
Fresh fruit	as needed

Place 20 g of biscuit crumbs in the bottom of the jars. Pipe approx. 100 g of cream mixture on top. Top off with approx. 80 g of compotée. Decorate with fresh fruit.

