PONTHIER

Entreprise B Certifiée
En savoir plus sur bcorp.com



LA COMPOTÉE DE FRUIT DANS UN CHOU



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



Pour 30 à 35 choux

GALET COMPOTÉE

LA VERSION CLASSIQUE	*% formulation**	Abricot Bergeron	Figue Violette	Framboise (France)	Framboise Willamette	Fruits Rouges	Myrtille Sauvage	Poire Williams	Rhubarbe Rouge
Compotée Ponthier	***80,8 à 82,4 %***	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**
Purée de fruit associée Ponthier	*10 à 10,2 %*	124 g	124 g	124 g	124 g	124 g	124 g	100 g *(+24 g de purée de citron jaune)*	124 g
Xanthan INGREDIUM	*0.2 à 0,3 %*	3,75 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	2,5 g	3,75 g	3,75 g
Masse gélatine B ou F (1 :6)	*7,1 à 9,6 %*	86,5 g	86,5 g	120 g	120 g	120 g	86,5 g	86,5 g	86,5 g

Mixer la purée avec le Xanthan. Chauffer la compotée à 35°C maximum. Prélever 1/3 de la compotée et mélanger avec la masse gélatine chaude fumante. Mélanger les 2/3 du reste de la compotée avec le mélange purée et Xanthan. Mélanger les deux masses ensemble. Doser 35 g par moule palet de Ø 6,5 cm et disposer au congélateur (environ 35 choux).

LA VERSION + NATURELLE	*% formulation**	Abricot Bergeron	Figue Violette	Framboise (France)	Framboise Willamette	Fruits Rouges	Myrtille Sauvage	Poire Williams	Rhubarbe Rouge
Compotée Ponthier	***96 à 97 %***	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**
Natur Agrum + INGREDIUM	*1,15 à 1,38 %*	14,5 g	12 g	13,5 g	13,5 g	13,5 g	13,5 g	12 g	12,5 g
Sucre glace	*1,9 %*	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Natur Lin INGREDIUM	*0,2 à 0,5 %*	5 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g	5 g	5 g

Tamiser les poudres ensemble. Ajouter les produits secs à la compotée et mélanger au fouet délicatement. Doser 35 g par moule palet de Ø 6,5 cm et disposer au congélateur (environ 30 choux).

**Les équilibres en pourcentage sont donnés à titre indicatif afin de visualiser les adaptations réalisées selon la nature du fruit. Les pesées indiquées en grammes restent les valeurs de référence pour la mise en œuvre.*

LA COMPOTÉE DE FRUIT DANS UN CHOU

PÂTE À CHOUX

Eau	*225 g*
Lait entier	*225 g*
Beurre	*200 g*
Sucre semoule	*5,5 g*
Sel fin	*7 g*
Farine T55	*262 g*
Œufs	*470 g*

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine et dessécher la pâte. Mettre dans un batteur avec un fouet puis ajouter les œufs progressivement. Dans des cercles de 6,5 x 3,5 cm, disposer des bandes de toile de cuisson autour et pocher 40 g de pâte. Sur les cercles, poser une toile de cuisson et des plaques. Cuire à 165°C pendant 1 h.

SABLÉ SHORTBREAD

Beurre	*240 g*
Sel	*3 g*
Sucre glace	*135 g*
Gousse de vanille	*1*
Jaunes d'œufs	*24 g*
Farine T55	*300 g*

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace et la vanille. Ajouter les jaunes et la farine. Étaler à 2 mm d'épaisseur. Détailler des ronds de Ø 6,5 cm et déposer une toile de cuisson dessus pour la cuisson. Cuire à 150°C pendant 15 à 20 min.

CRÈME CHANTILLY VANILLE

Crème UHT 35%	*1500 g*
Sucre semoule	*75 g*
Gousses de vanille	*6*
Masse gélatine B ou F (1 :6)	*72 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 faire refroidir au réfrigérateur. Émulsionner le lendemain.

***D'autres recettes de glaçage neutre et au fruit dans le livret Textures*

CRÉMEUX ABRICOT

LA VERSION CLASSIQUE

Purée d'abricot Bergeron Ponthier	*716 g*
Sucre semoule	*80 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*13 g*
Masse gélatine B ou F (1:6)	*27 g*
Xanthan INGREDIUM	*2 g*
Huile de coco désodorisée	*160 g*
Emul S/A INGREDIUM	*2 g*
Compotée d'abricot Bergeron Ponthier	*500 g*

Mélanger la Pectin NHX avec le sucre et le Xanthan. Ajouter le mélange de poudres dans la purée. Chauffer jusqu'à 85°C minimum. Ajouter la masse gélatine, l'huile de coco désodorisée et l'Emul S/A (Lécithine de soja ou de tournesol). Mixer pour obtenir une émulsion homogène. Incorporer la compotée à la maryse dans le crémeux préalablement lissé. Utiliser immédiatement ou conserver au frais.

LA VERSION + NATURELLE

Purée d'abricot Bergeron Ponthier	*735 g*
Sucre semoule	*75 g*
Natur Lin INGREDIUM	*7,5 g*
Natur Agrum INGREDIUM	*9 g*
Natur Alg INGREDIUM	*3 g*
Huile de coco désodorisée	*160 g*
Compotée d'abricot Bergeron Ponthier	*500 g*

Mélanger les poudres ensemble puis ajouter à la purée. Chauffer à 85°C. Mixer au mixeur avec l'huile de coco et faire refroidir au réfrigérateur. Incorporer la compotée à la maryse dans le crémeux préalablement lissé.

GLAÇAGE NEUTRE**

Eau	*407 g*
Sucre	*475 g*
Sirop de glucose DE40	*102 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*8 g*
Solution Citrix 1 :1	*8 g*

Mélanger l'eau et le glucose, puis incorporer progressivement le mélange de sucre avec Pectin NHX en mélangeant. Porter à ébullition, ajouter la solution Citrix et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 h avant utilisation. À utiliser à 40°C pour une utilisation à la louche ou à 80°C au pistolet (buse 3 mm – pression 2,5 bar environ).

MONTAGE & FINITION

Glaçage neutre	*QS*
Fleurs séchées PCB Création	*QS*

Garnir le chou de chantilly à la vanille au 3/4. Pocher ensuite le crémeux. Poser le chou sur le sablé shortbread. Glacer le palet de compotée. Disposer sur le dessus du chou. Décorer avec des pétales de fleurs séchées.



PONTHIER

Certified B Corporation
Learn more at bcorp.com



FRUIT COMPOTÉE IN A CREAM PUFF



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



Makes 30 to 35 cream puffs

COMPOTÉE DISC

CLASSIC VERSION	*% composition**	Bergeron Apricot	Violet Fig	Raspberry (France)	Willamette Raspberry	Red Fruit	Wild Blueberry	Williams Pear	Red Rhubarb
Ponthier Compotée	***80.8–82.4 %***	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**
Associated Ponthier fruit puree	*10–10.2 %*	124 g	124 g	124 g	124 g	124 g	124 g	100 g *(+24 g lemon puree)*	124 g
Xanthan INGREDIUM	*0.2–0.3 %*	3.75 g	2.5 g	2.5 g	2.5 g	2.5 g	2.5 g	3.75 g	3.75 g
Gelatin mass B or F (1 :6)	*7.1–9.6 %*	86.5 g	86.5 g	120 g	120 g	120 g	86.5 g	86.5 g	86.5 g

Blend the puree with the Xanthan. Heat the compotée to maximum 35°C. Take 1/3 of the compotée and mix it with the steaming-hot gelatin mass. Mix the remaining 2/3 of the compotée with the puree-Xanthan mixture. Mix the two preparations together. Measure out 35 g per 6.5 cm-diameter disc mould and place in the freezer (approx. 35 cream puffs).

MORE NATURAL VERSION	*% composition**	Bergeron Apricot	Violet Fig	Raspberry (France)	Willamette Raspberry	Red Fruit	Wild Blueberry	Williams Pear	Red Rhubarb
Ponthier Compotée	***96–97 %***	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**	**1000 g**
Natur Agrum + INGREDIUM	*1.15–1.38 %*	14.5 g	12 g	13.5 g	13.5 g	13.5 g	13.5 g	12 g	12.5 g
Icing sugar	*1.9 %*	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Natur Lin INGREDIUM	*0.2–0.5 %*	5 g	2 g	2 g	2 g	2 g	2 g	5 g	5 g

Sift the powders together. Add the dry ingredients to the compotée and whisk in gently. Measure out 35 g per 6.5 cm-diameter disc mould and place in the freezer (approx. 30 cream puffs).

**The percentage ratios are given as a guide to illustrate the adjustments made depending on the type of fruit. The weights given in grams are the reference values for use.*

FRUIT COMPOTÉE IN A CREAM PUFF

CHOUX PASTRY

Water	*225 g*
Whole milk	*225 g*
Butter	*200 g*
Granulated sugar	*5.5 g*
Table salt	*7 g*
Plain flour (T55)	*262 g*
Eggs	*470 g*

Bring the water, milk, butter, sugar and salt to the boil. Stir in the flour and form into a dough ball. Place the dough in a stand mixer fitted with a whisk, then add the eggs gradually. Place strips of baking mat in baking rings measuring 6.5 x 3.5 cm and pipe 40 g of dough into each. Place a baking mat and some baking trays on top of the rings. Bake at 160°C for 1 hour.

SABLÉ SHORTBREAD

Butter	*240 g*
Salt	*3 g*
Icing sugar	*135 g*
Vanilla pod	*1*
Egg yolks	*24 g*
Plain flour (T55)	*300 g*

Mix together the butter, salt, icing sugar and vanilla. Add the egg yolks and the flour. Spread to a thickness of 2 mm. Cut out circles 6.5 cm in diameter and place a baking mat on top of them before baking. Bake at 150°C for 15 to 20 mins.

VANILLA WHIPPED CREAM

UHT cream (35% fat)	*1500 g*
Granulated sugar	*75 g*
Vanilla pods	*6*
Gelatin mass B or F (1:6)	*72 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.

***More recipes for neutral and fruit glazes in the "Textures" booklet*

APRICOT CREAM

CLASSIC VERSION

Ponthier Bergeron apricot puree	*716 g*
Granulated sugar	*80 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*13 g*
Gelatin mass B or F (1:6)	*27 g*
Xanthan INGREDIUM	*2 g*
Odourless coconut oil	*160 g*
Emul S/A INGREDIUM	*2 g*
Ponthier Bergeron apricot compotée	*500 g*

Mix the Pectin NHX with the sugar and Xanthan. Add the mixed powders to the puree. Heat to at least 85°C. Add the gelatin mass, odourless coconut oil and Emul S/A (soya or sunflower lecithin). Blend until smooth. Fold the compotée into the previously smoothed cream using a Maryse spatula. Use immediately or keep chilled.

MORE NATURAL VERSION

Ponthier Bergeron apricot puree	*735 g*
Granulated sugar	*75 g*
Natur Lin INGREDIUM	*7.5 g*
Natur Agrum INGREDIUM	*9 g*
Natur Alg INGREDIUM	*3 g*
Odourless coconut oil	*160 g*
Ponthier Bergeron apricot compotée	*500 g*

Mix the powders together, then add them to the puree. Heat to 85°C. Blend in a blender with the coconut oil, then chill in the refrigerator. Fold the compotée into the previously smoothed cream using a Maryse spatula.

NEUTRAL GLAZE**

Water	*407 g*
Sugar	*475 g*
Glucose syrup DE40	*102 g*
Pectin NHX INGREDIUM	*8 g*
Citrix 1:1 solution	*8 g*

Mix the water and glucose, then gradually add the sugar and Pectin NHX mixture whilst stirring. Bring to the boil, add the Citrix solution and leave to rest in the refrigerator for 12 hours before use. Use at 80°C with a brush or spray gun (3 mm nozzle – approx. 2.5 bars pressure).

ASSEMBLY & FINISHING TOUCHES

Neutral glaze	*as needed*
PCB Création dried flowers	*as needed*

Fill the cream puff three-quarters full with vanilla whipped cream. Then pipe in the fruit cream. Place the cream puff on the sablé shortbread. Glaze the compotée disc. Place the disc on top of the cream puff. Decorate with dried flower petals.

