



Noix de Coco / Coconut

Ananas / Pineapple



## Savarin aux fruits exotiques

*Tropical fruit Savarin*

Stéphane Augé

*Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007  
Best Ice Cream Maker France 2007*



**PONTHIER**  
LE FRUIT DEPUIS 1946

# Savarin aux fruits exotiques

## Tropical fruit Savarin

Pour 6 entremets à partager de 1000ml ou 200 petits fours

### GLACE NOIX DE COCO 50%

Purée noix de coco PONTHIER	1500g	Sucre	50g
Eau	575g	Dextrose	165g
Crème liquide 35% mg	270g	Stabilisateur pour sorbet	10g
Sucre inverti	105g		

Tiédir l'eau, la crème liquide et le sucre inverti à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée de noix de coco PONTHIER décongelée, mixer et laisser maturer 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

### SORBET PLEIN FRUIT ANANAS 75%

Purée d'ananas PONTHIER	2000g	Dextrose	160g
Eau	320g	Glucose atomisé	50g
Sucre	210g	Stabilisateur pour sorbet	10g

Tiédir l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée d'ananas PONTHIER décongelée, mixer et laisser maturer 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

### COULIS MANGUE

Purée de mangue PONTHIER	500g	Dextrose	50g
Eau	120g	Sucre inverti	35g
Sucre	120g	Stabilisant pour sorbet	4g

Tiédir l'eau et le sucre inverti à 45°C, ajouter les éléments secs mélangés ensemble, pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir à +4°C, ajouter la purée de mangue PONTHIER décongelée. Maturer 24 heures à +4°C. Couler et surgeler rapidement à -20°C.

### DACQUOISE NOIX DE COCO ET CITRON VERT

Recette pour 1 plaque de cuison 40\*60cm

Blancs d'œufs	225g	Amandes en poudre	85g
Sucre	160g	Noix de coco râpée	40g
Farine	90g	Zestes de citron vert	1 pièce
Sucre glace	20g		

Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre. Incorporer délicatement le mélange des autres ingrédients. Dresser à la poche à douille, cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.

### GLAÇAGE CARMEL ET FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion PONTHIER	1000g	Gélatine en poudre	20g
Sucre	375g	Eau	100g
Sirope de glucose	75g		

Cuire le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtention d'un caramel blond. Décuire avec la purée de fruit de la passion PONTHIER tiède. Cuire à 103°C et stopper la cuisson avec la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau. Refroidir filmé au contact, utiliser à 25°C.

### MERINGUE À LA FRANÇAISE CITRON VERT ET NOIX DE COCO

Blancs d'œufs	250g	Zestes de citron vert	1 pièce
Sucre	500g	Noix de coco râpée	QS

Monter les blancs avec le sucre au batteur jusqu'à dissolution totale du sucre. Pocher sur plaque des petits carrés et des petits bâtonnets. Agrémenter de zestes de citron vert et de noix de coco râpée. Faire sécher au four à 80°C pendant 1 heure, réserver au sec.

### SABLÉ FRIABLE AUX AMANDES

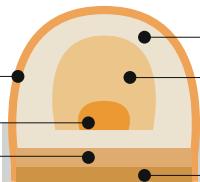
Beurre	300g	Œufs	60g
Sucre glace	75g	Amandes en poudre	180g
Sucre	75g	Farine de maïs	105g
Sel	6g	Farine	225g

Mélanger les éléments dans l'ordre cité. Abaisser entre 2 feuilles guitare à 2mm d'épaisseur et laisser prendre au froid. Détailer les socles et cuire 14 minutes environ à 140°C.

### DRESSAGE

Mouler le sorbet à l'ananas dans les inserts avec un anneau de coulis de mangue au centre et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Mouler ensuite la glace à la noix de coco, insérer le sorbet à l'ananas et obturer avec un anneau de dacquoise à la noix de coco et au citron vert. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Napper avec le glaçage caramel et fruit de la passion. Dresser sur un anneau de sablé friable aux amandes. Coller des petits carrés de meringue à la française au citron vert et à la noix de coco sur le pourtour et décorer à l'aide de fruits exotiques frais.

Glaçage caramel et fruit de la passion /  
Caramel and passion fruit icing  
Coulis mangue / Mango coulis  
Dacquoise noix de coco et citron vert /  
Coconut and lime dacquoise



Glace noix de coco / Coconut ice cream  
Sorbet plein fruit ananas / Full fruit pineapple sorbet  
Meringue à la française citron vert et noix de coco / Lime and coconut French meringue  
Sablé friable aux amandes / Crisp almond shortbread



Noix de Coco  
Coconut

Origine  
Asie du Sud



Ananas  
Pineapple

Origine  
Costa Rica