



Petit Gâteau Yuzu et Kalamansi
Yuzu and Kalamansi petit gateau

Antonio Bachour
Chef pâtissier
Pastry chef



Petit Gâteau Yuzu et Kalamansi

Yuzu and Kalamansi petit gâteau

POUR 12/15 PORTIONS

DACQUOISE THÉ VERT

Farine tout usage	55 g
Farine d'amande	170 g
Sucre 1	200 g
Thé vert matcha	22 g
Blancs d'œufs	280 g
Sucre 2	100 g

Tamiser la farine, la farine d'amande, le thé vert matcha et le sucre 1. Battre les blancs d'œufs, ajouter rapidement le sucre 2 pour que les blancs montés soient parfaitement lisses. Ajouter les ingrédients secs sur la meringue et mélanger délicatement. Déposer la dacquoise sur une demi-plaque et la faire cuire au four à convection à 180-190°C pendant 12 minutes. Laisser refroidir et détailler des ronds de 5 cm de diamètre. Les conserver au congélateur jusqu'au moment de les utiliser.

CRÈMEUX KALAMANSI YUZU

Sucre	28 g
Purée de kalamansi 100% PONTHIER	50 g
Purée de yuzu 100% PONTHIER	50 g
Œufs	100 g
Chocolat blanc 33% fondu	70 g
Beurre de cacao fondu	20 g
Gélatine argent	4 g

Réaliser une crème anglaise, la cuire à 82°C et ajouter la gélatine argent. Verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao et émulsionner avec le mixeur plongeant. Placer dans un moule demi-sphère et congeler.

MOUSSE ANANAS YUZU CARDAMOME

Lait entier	100 g
Gélatine argent	9 g
Chocolat inspiration yuzu	220 g
Purée d'ananas yuzu cardamome PONTHIER	115 g
Crème 35% (bec d'oiseau)	420 g

Faire tremper la gélatine argent dans une grande quantité d'eau et bien l'égoutter. Porter le lait entier à ébullition et ajouter la gélatine. Verser environ un tiers du liquide chaud sur le chocolat et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, brillant et élastique, car le mélange s'émulsionne. Ajouter le reste du lait en prenant soin de préserver cette texture. Ajouter ensuite la purée d'ananas yuzu cardamome PONTHIER. Lorsque le mélange atteint 30 °C, incorporez la crème fouettée en bec d'oiseau.

GÂTEAU SPONGE THÉ VERT MATCHA

Œufs entiers	180 g
Farine tout usage	80 g
Poudre de thé vert matcha	5 g
Sucre	85 g
Beurre fondu	60 g
Sel	1 g

Mixer tous les ingrédients dans le blender jusqu'à l'obtention d'une texture de pâte. La filtrer, puis la verser dans le siphon avec 2 chargeurs. Bien secouer et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Faire 3 petites entailles dans la base des gobelets en plastique, secouer vigoureusement le siphon et remplir chaque gobelet au tiers. Faire cuire pendant 40 secondes au micro-ondes, retourner les gobelets et les mettre de côté jusqu'à refroidissement.

SPRAY CHOCOLAT OR ORANGE

Chocolat blanc 35%	125 g
Beurre de cacao	100 g
Beurre de cacao orange	70 g
Poudre d'or	QS

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 45°C, ajouter l'or avec le mixeur manuel. Utiliser à 40°C.

MONTAGE

Mangue fraîche	QS
----------------	----

Déposer la mousse dans un moule en silicone. Verser le crémeux à l'intérieur, ajouter de la mousse. Placer un disque de gâteau au thé vert et le congeler. Le démouler et le vaporiser. Décorer avec des dés de mangue fraîche et de sponge au matcha.

SERVES 12-15 PORTIONS

DACQUOISE GREEN TEA

All-purpose flour	55 g
Almond flour	170 g
Sugar 1	200 g
Matcha green tea	22 g
Egg whites	280 g
Sugar 2	100 g

Sift the flour, almond flour, matcha green tea and sugar 1. Beat the egg whites, quickly add the sugar 2 to ensure that the whipped whites are perfectly smooth. Put the dry ingredients on the meringue and mix gently. Put the dacquoise on half a tray and bake in a convection oven at 180-190°C for 12 minutes. Cool down and cut into 5 cm round. Keep in the freezer until ready to use.

KALAMANSI YUZU CREMEUX

Sugar	28 g
PONTHIER kalamansi 100% purée	50 g
PONTHIER yuzu 100% purée	50 g
Eggs	100 g
White chocolate 33% melted	70 g
Cocoa butter melted	20 g
Silver gelatin	4 g

Make a crème anglaise, cook at 82°C and add the silver gelatin. Pour over the white chocolate and cocoa butter and emulsify with the hand blender. Place in semi sphere mold and freeze.

PINEAPPLE YUZU CARDAMOM MOUSSE

Whole milk	100 g
Silver gelatin	9 g
Yuzu Inspiration chocolate	220 g
PONTHIER pineapple yuzu cardamom purée	115 g
Cream 35% (beat soft peak)	420 g

Soak the silver gelatin in a large amount of water and drain well. Bring the whole milk to a boil and add the gelatin. Pour about a third of the hot liquid into the melted coating and mix until you get a smooth, shiny, elastic mixture as the mixture emulsifies. Add the remaining milk, taking care to preserve this texture. Then add the PONTHIER pineapple yuzu cardamom purée. When the chocolate mixture reaches 30 °C, fold with the whipped cream.

MATCHA GREEN TEA SPONGE CAKE

Whole eggs	180 g
All-purpose flour	80 g
Matcha green tea powder	5 g
Sugar	85 g
Melted butter	60 g
Salt	1 g

Blend all the ingredients in the blender until a paste texture is obtained. Strain it, then pour into the cream whipper with 2 chargers. Shake very well and refrigerate for 2-3 hours. Make 3 small cuts in the base of plastic cups, shake whipper vigorously and fill each cup 1/3 full. Cook for 40 seconds in a microwave, flip cups upside down and set aside until cool.

ORANGE GOLD CHOCOLATE SPRAY

White chocolate 35%	125 g
Cocoa butter	100 g
Orange cocoa butter	70 g
Gold dust	SQ

Melt chocolate and cocoa butter to 45°C, add gold mix with the hand blender. Use at 40°C.

ASSEMBLY

Fresh mango	as much as needed
-------------	-------------------

Pipe mousse into silicone mold. Pour cremeux insert, add more mousse. Place a disk of green tea cake and freeze it. Unmold and spray it. Decorate with diced fresh mango and matcha sponge.