

Recette Écllosion

Fruit 
Collective

Yann Brys | Meilleur Ouvrier de France
Ambassadeur Monde Les vergers Boiron





Recette Écllosion

Par Yann Brys

Pour 4 entremets de 6 personnes

Purée de kumquat
Les vergers Boiron



Purée de poire
Les vergers Boiron



Purée de mangue
Les vergers Boiron



PÂTE SHORTBREAD

Beurre	505 g
Farine T55	562 g
Sucre glace	247 g
Jaunes d'œufs	33 g
Zestes de citron	1.5
Zestes d'orange	1.5
Fleur de sel	3 g
Gousse de vanille	1.5

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la vanille grattée, les jaunes d'œufs, les zestes et la fleur de sel.
Incorporer la farine et réserver au réfrigérateur.
Pâte étalée à 4 mm détaillée à 17 x 17 cm, cuisson à 165°C pendant 12 min.

BISCUIT TROCADÉRO AMANDES

TPT Amandes brutes	359 g
Fécule	25 g
Blancs d'œufs (1)	119 g
Jaunes d'œufs	78 g
Beurre fondu	137 g
Blancs d'œufs (2)	119 g
Sucre semoule	66 g

Mélanger le TPT avec la fécule, ajouter un poids de blancs d'œufs et les jaunes d'œufs.
Monter le 2ème blancs avec le sucre semoule, incorporer au mélange précédent.
Ajouter le beurre fondu, étaler en plaque 30x40 cm et cuire à 165°C 12 min environ.
Détailler 4 biscuits de 12x12 cm.

COMPOTÉE DE POIRES

Purée de poire Les vergers Boiron	215 g
Gousse de vanille	1
Sucre semoule	16 g
Pectine 325NH95	4 g
Alcool de Poires Williamine	4 g

Chauffer la purée de poire, ajouter le sucre, la vanille, l'alcool de poires et la pectine, donner une ébullition et refroidir à 4°C. Mixer et étaler 60 g par biscuit trocadéro.

CONFIT DE KUMQUAT

Purée de kumquat Les vergers Boiron	220 g
Purée de poire Les vergers Boiron	175 g
Jus d'orange frais	175 g
Sucre semoule	100 g
Pectine NH	13 g
Fécule de maïs	7 g

Mélanger les matières sèches ensemble.
Chauffer les purées et le jus d'orange, ajouter les éléments secs, donner une ébullition et refroidir.
Mixer puis étaler sur l'autre côté du biscuit à 100 g par pièce. Réserver le restant.

CRÉMEUX MANGUE & KUMQUAT

Purée de kumquat	
Les vergers Boiron	55 g
Purée de mangue	
Les vergers Boiron	180 g
Oeufs frais	130 g
Sucre semoule	100 g
Beurre frais	160 g
Gélatine	1 g
Eau	7 g

Fouetter les œufs avec le sucre.

Chauffer les purées de mangue et de kumquat puis ajouter les œufs.

Donner une ébullition, ajouter la gélatine hydratée.

Refroidir à 40°C et ajouter le beurre coupé en morceaux.

Mixer et couler à 150 g dans des carré de 12x12 cm.

Surgeler et déposer sur le biscuit recouvert de confit de kumquat.

CRÈME À LA POIRE

Purée de poire	
Les vergers Boiron	423 g
Jus de citron jaune	13 g
Lait en poudre	28 g
Gousse de vanille Bourbon	1
Jaunes d'œufs	136 g
Sucre semoule	45 g
Gélatine poudre 200 bloom	14 g
Eau	98 g
Couverture chocolat blanc	162 g
Crème fleurette	500 g
Alcool poire Williamine	30 g

Chauffer la purée de poire avec le jus de citron, le lait en poudre et la vanille.

Ajouter les jaunes d'œufs blanchis et cuire à 82°C

Verser sur la gélatine hydratée et la couverture puis refroidir à 35°C

Incorporer l'alcool et la crème fouettée.

Mouler dans les moules thermoformés, puis ajouter les inserts carrés.

Pocher le restant dans les parties hautes avec les pétales puis pocher le

NAPPAGE ORANGÉ

Nappage neutre	1000 g
Eau	100 g
Glucose	100 g
Gousse de vanille	1
Colorant orange or	QS

Démouler les parties basses et les pulvériser avec le nappage.

Déposer sur les sablés.

VELOURS BLANC

Couverture chocolat blanc	120 g
Beurre de cacao	80 g

Chauffer et pulvériser les parties hautes en forme de pétale.

DÉCORS

Cornet de nappage et plaquette en chocolat blanc



Assemblage

Étaler sur le biscuit trocadéro cuit découpé, la compotée de poires.

Bloquer à -18°C, retourner et étaler la compotée de kumquat sur l'autre face du biscuit.

Couler dessus le crèmeux et bloquer à -18°C.

Pocher la crème vanille dans le moule partie basse et ajouter l'insert.

Réserver à -18°C.

Pocher le restant de crème dans la partie haute et pocher le restant de compotée de kumquat.

Réserver à -18°C.

Démouler la partie basse et recouvrir avec le nappage orangé.

Déposer sur le sablé shortbread cuit.

Démouler la partie haute et pulvériser avec la sauce pistolet chocolat.

Déposer au centre de la partie basse et ajouter les éléments de décors.

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
BOIRON



my-vb.com

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

