

# Recette Éclosion

---

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

Fruit   
Collective





## 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

<b>Purée de poire</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	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

<b>Purée de kumquat</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	220 g
<b>Purée de poire</b> <b>Les vergers Boiron</b> .....	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

<b>Purée de kumquat</b>	
<b>Les vergers Boiron</b> .....	55 g
<b>Purée de mangue</b>	
<b>Les vergers Boiron</b> .....	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

<b>Purée de poire</b>	
<b>Les vergers Boiron</b> .....	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.

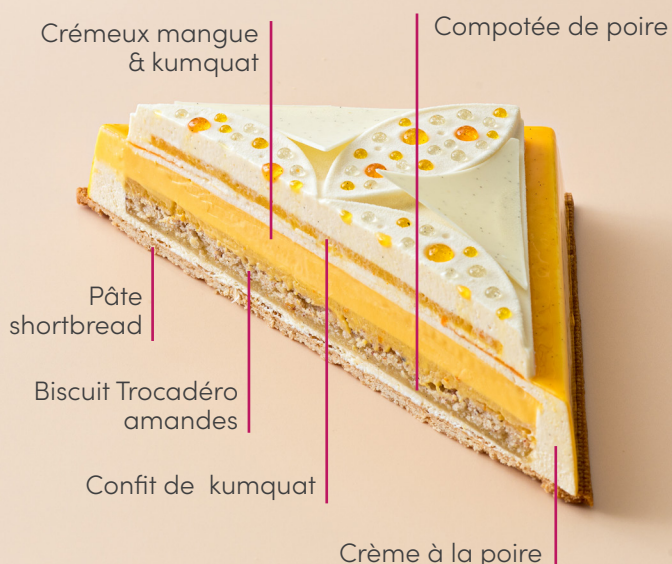
## VELOURS BLANC

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](http://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

