

# Recette

## Entremets figue, figue de barbarie rouge & noix

Anne Coruble

*Cheffe Ambassadrice Les vergers Boiron*

Fruit   
Collective



LES VERGERS  
 boIRON

Entreprise



Certifiée

En savoir  
plus sur

[bcorp.com](http://bcorp.com)



## Recette Entremets figue, figue de barbarie rouge & noix

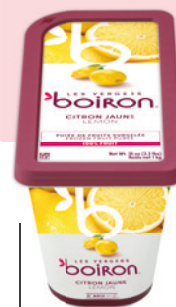
Par Anne Coruble



Purée de figue  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de figue de barbarie rouge  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron

### VOILE VERJUS FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de barbarie rouge .....	540 g
Verjus.....	140 g
Miel toutes fleurs .....	120 g
Agar agar .....	10 g
Sucre .....	5 g
Masse gélatine .....	168 g

Faire chauffer le verjus, la purée de figue de barbarie rouge et le miel toutes fleurs. A 40°C ajouter l'agar agar et le sucre et cuire environ 1min.  
Hors du feu, ajouter la masse gélatine non fondue. Laisser fondre puis verser dans un chinois à piston et couler très finement sur feuille guitare graissée puis essuyée.  
Stocker en chambre froide à 4°C puis détailler des ronds pour recouvrir le dessus de l'entremets.

### GANACHE MONTÉE YAOURT

Crème liquide 35% (1) .....	361 g
Masse gélatine .....	35 g
Chocolat blanc .....	158 g
Yopol .....	35 g
Crème liquide 35% (2) .....	361 g

Porter à ébullition la crème liquide (1) avec la masse gélatine.  
Verser sur la couverture blanche puis mixer pour créer une émulsion.  
Ajouter alors la poudre de yopol puis la crème liquide froide (2). Mixer longuement.  
Stocker 12h au froid positif avant de foisonner très légèrement pour le montage.

### PICKLES FIGUE MOELLEUSE

Figue moelleuse .....	QS
Vinaigre blanc .....	300 g
Sucre .....	200 g
Eau .....	100 g

Réaliser un sirop pickles en mettant à bouillir l'eau, le sucre et le vinaigre blanc.  
Laisser refroidir et verser sur les dés de figue moelleuse.

### CONFIT DE FIGUES ANETH

Purée de figue .....	480 g
Purée de citron jaune .....	30 g
Framboise fraîches .....	120 g
Figues fraîches .....	500 g
Sucre .....	64 g
Pectine NH nappage .....	14 g
Fécule de pomme de terre .....	12 g
Masse gélatine .....	18 g
Zeste de citron vert à froid .....	1 pc
Aneth frais ciselé .....	50 g

Cuire les figues et les framboises à feu doux pour évaporer l'humidité.  
Ajouter les purées, puis verser le sucre et la pectine préalablement mélangés à 40°C.  
Mélanger la purée de citron et la fécule puis incorporer à la compotée.  
Donner une ébullition, hors du feu ajouter la masse gélatine fondue.  
A froid, ajouter l'aneth ciselée et pocher sur le biscuit moelleux détaillé.  
Ajouter alors les dés de figue moelleuse en pickles sur la surface puis congeler.

## NAMÉLAKA SPÉCULOOS

Lait entier .....	186 g
Masse gélatine .....	22 g
Chocolat blanc caramélisé .....	110 g
Chocolat blanc .....	200 g
Brisure de spéculoos .....	140 g
Crème.....	372 g

Chauffer le lait, ajouter la masse gélatine et verser sur les couvertures. Ajouter les brisures de spéculoos puis mixer.  
Ajouter la crème froide en mixant.  
DLC : 4 jours à 4°C

## BISCUIT MOELLEUX AU NOIX ET VANILLE

Beurre motte .....	162 g
Sucre semoule .....	264 g
Gousse de vanille de Madagascar .....	9 g
Sel fin .....	7 g
Oeufs .....	180 g
Farine T55 .....	198 g
Fécule de pomme de terre .....	66 g
Baking powder .....	6 g
Crème épaisse .....	96 g
Brisure de noix .....	QS

Dans la cuve d'un batteur, mélanger à la feuille le beurre pommade liquide avec le sucre la vanille et le sel fin.  
Ajouter petit à petit les œufs tempérés puis corner le tout pour rendre la masse homogène.  
Ajouter alors la farine T55, la fécule tamisée ensemble avec la baking powder.  
Finir par ajouter la crème épaisse détendue.  
Verser et cuire en demie flexipan 40x60cm et saupoudrer de brisures de noix.  
Cuire à 180°C/10 minutes environ.  
Détailler après cuisson à la taille des inserts.

## VINAIGRE DE FIGUE

Purée de figue de barbarie rouge .....	450 g
Purée de figue .....	50 g
Vitpris .....	30 g
Vinaigre blanc .....	10 g
Sucre cassonade .....	15 g

Faire chauffer dans une casserole les deux purées de figues avec le vinaigre blanc.  
A 70°C, ajouter alors le vitpris mélangé à la cassonade.  
Donner une belle ébullition puis couler en bac.  
Utiliser à froid pour accompagner l'entremets.

## STREUSEL NOIX

Beurre .....	450 g
Cassonade .....	50 g
Vergeoise .....	30 g
Noix broyées .....	10 g
Farine T55 .....	15 g

Broyer les noix au robot coupe pour obtenir des petits morceaux mais pas de la poudre.  
Au batteur à la feuille mélanger ensemble le beurre, la cassonade, la vergeoise et la farine. Une fois la pâte homogène, ajouter les noix broyées.

## FOND RECONSTITUÉ AUX NOIX

Streusel noix .....	400 g
Pralin noix .....	200 g
Praliné noix .....	380 g
Fleur de sel .....	4 g
Feuillantine .....	100 g
Chocolat blanc fondu .....	100 g
Pâte de noix .....	80 g

Cuire le streusel à 140°C en le remuant toutes les 10 min.  
Mélanger ensemble au batteur à la feuille le streusel froid, le pralin, la fleur de sel et la feuillantine.  
Ajouter le chocolat blanc fondu puis finir avec le praliné et la pâte de noix.  
Mouler à 70 g dans les cercles de 10,5 cm en remontant sur les bordures du cercle et en creusant le milieu.  
Attention à être délicat pour ne pas casser la mâche du croustillant.



## Assemblage

Pocher la ganache montée yaourt dans le fond du moule en silicone et chemiser les bords.  
Déposer le biscuit vanille aux noix sur lequel le confit et les pickles ont été pochés en amont.  
Compléter d'un peu de ganache avant de finir par déposer dans le moule le croustillant avec la namelaka pochée dessus. Lisser à ras puis congeler.  
Démouler puis pocher au tourne disque électrique la ganache montée à l'aide d'une douille pétale tout autour du gâteau.  
Pocher le confit au centre de ce dernier, décorer de segments de figues fraîches puis déposer le voile à la figue de barbarie sur le dessus.  
Ajouter quelques fleurs fraîches pour décorer.

# Cultivons l'excellence fruit



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

#### LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

#### 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

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

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