

# Recette

## Petits gâteaux Kumquat & Granola

Thibault Marchand

*Chef Corporate Les vergers Boiron*





# Recette

## Petits gâteaux Kumquat & Granola

Par Thibault Marchand

Pour 12 pièces

Moules Essential 90ml, Oblio 30, Globe 26 & Kit tarte ring klassik 70 mm de silikomart

Purée de kumquat sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron

Purée de mandarine sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



### GRANOLA

Beurre doux .....	70 g
Sucre roux .....	65 g
Flocons d'avoine .....	85 g
Cacahuètes .....	30 g
Amandes effilées .....	35 g
Graines (tounesol, lin, sésame) .....	30 g
Cubes orange confites .....	100 g
Fleur de sel .....	2 g
Quatre épices .....	4 g
Zaatar .....	4 g
Chocolat au lait .....	60 g

Fondre le beurre avec le sucre roux.  
Mélanger avec les flocons d'avoines, cacahuètes, amandes, graines.  
Caraméliser au four.  
Laisser refroidir, ajouter les oranges confites et les épices.  
Fondre le chocolat au lait et l'ajouter au mélange.  
Remplir 12 cavités des moules du kit Klassik 70mm et réserver au réfrigérateur afin de les démouler.

### BISCUIT THÉ MATCHA

Jaunes d'œufs .....	50 g
Sucre en poudre (1) .....	10 g
Blancs d'œufs .....	80 g
Sucre en poudre (2) .....	35 g
Farine T45 .....	21 g
Thé matcha .....	4 g
Beurre fondu .....	20 g

Foisonner les jaunes avec la première quantité de sucre (1).  
Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs et la deuxième quantité de sucre (2).  
Tamiser la farine avec le thé matcha.  
Ajouter les poudres au mélange jaunes et sucre.  
Ajouter la meringue puis le beurre fondu.  
Étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.  
Cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 12 min environ.  
Réserver pour le montage.

### CRÉMEUX KUMQUAT

<b>Purée de kumquat</b> .....	90 g
Crème entière liquide 35% .....	35 g
Beurre doux .....	100 g
Glucose .....	60 g
Sucre en poudre .....	60 g
Oeufs entiers .....	100 g
Amidon de maïs .....	10 g
Beurre de cacao .....	50 g

Dans une casserole, chauffer la purée de kumquat avec la crème, le beurre et le glucose.  
Dans un saladier, mélanger le sucre avec l'amidon et les œufs entiers.  
Une fois le mélange chaud, verser une partie sur le mélange sucre/amidon/œufs afin de détendre l'appareil.  
Remettre le tout dans la casserole, et bouillir pendant 2 minutes.  
Hors du feu, ajouter le beurre.  
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Garnir à mi-hauteur 12 cavités du moule GLOBE 26, surgeler.  
Réserver le reste au réfrigérateur pour le montage.

### CONFIT KUMQUAT

<b>Purée de kumquat</b> .....	300 g
<b>Purée de mandarine</b> .....	75 g
Sucre en poudre .....	37.5 g
Pectine NH .....	6 g

Dans une casserole, chauffer les purées de kumquat et mandarine.  
Mélanger le sucre et la pectine NH ensemble.  
Verser en pluie sur les purées chauffées, bouillir.  
Garnir 12 cavités du moule Oblio 30, surgeler.  
Garnir également 12 empreintes pour réaliser des tuiles et surgeler.

## RIZ AU LAIT KAFFIR LIME

Riz rond .....	80 g
Lait entier .....	600 g
Feuilles kaffir lime Koppertcress .....	6 feuilles
Sucre en poudre .....	45 g
Crème entière liquide 35% .....	100 g
Mascarpone .....	75 g

Rincer le riz rond à l'eau deux fois.  
Cuire le riz dans le lait entier avec les feuilles de kaffir lime.  
Enlever les feuilles de Kaffir lime et refroidir rapidement.  
Foissonner la crème avec le mascarpone et le sucre.  
Une fois le riz refroidi, ajouter le mélange foisonné.  
Réserver pour le montage.

## GLAÇAGE KUMQUAT & MANDARINE

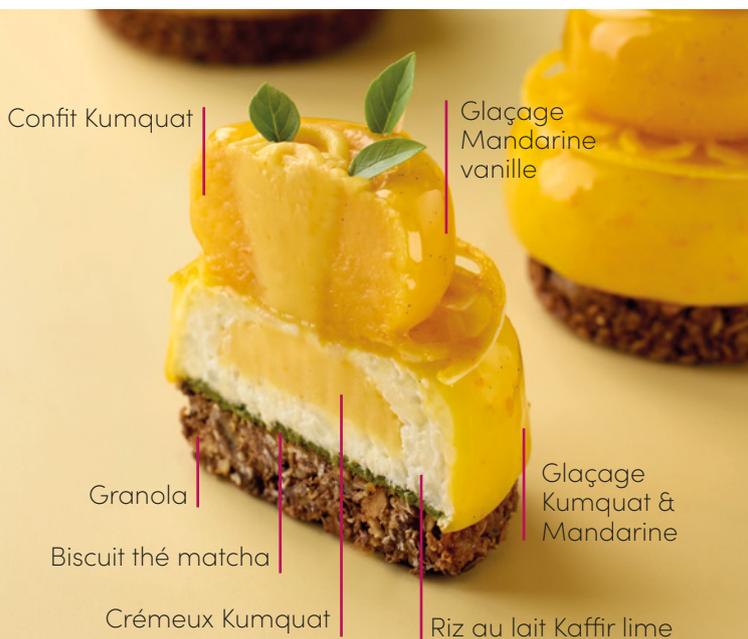
Purée de kumquat .....	150 g
Purée de mandarine .....	150 g
Pectine rapid set Louis François .....	10 g
Sucre en poudre .....	100 g
Sucre inverti .....	20 g
Glucose .....	25 g
Masse gélatine .....	100 g
Acide citrique Louis François .....	5 g
Eau .....	5 g

Chauffer les purées de kumquat et de mandarine.  
Ajouter le glucose et le sucre inverti.  
Mélanger le sucre et la pectine ensemble et les incorporer au mélange chaud.  
Bouillir le mélange.  
Ajouter ensuite la masse gélatine et la solution eau/acide.  
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur.

## GLAÇAGE MANDARINE VANILLE

Purée de mandarine .....	300 g
Pectine rapid set Louis François .....	10 g
Sucre en poudre .....	100 g
Sucre inverti .....	20 g
Glucose .....	25 g
Masse gélatine .....	100 g
Acide citrique Louis François .....	5 g
Eau .....	5 g
Gousse de vanille .....	1

Chauffer la purée de mandarine.  
Ajouter le glucose, le sucre inverti et la vanille grattée.  
Mélanger le sucre et la pectine ensemble et les incorporer au mélange chaud.  
Bouillir le mélange.  
Ajouter ensuite la masse gélatine et la solution eau/acide.  
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur.



## Montage

Garnir à mi-hauteur les cavités du moule Essential avec le riz au lait kaffir lime.  
Déposer au centre le crèmeux Kumquat.  
Lisser avec du riz au lait et ajouter un disque de biscuit au thé matcha.  
Surgeler et démouler.  
Glacer chaque petit gâteau avec le glaçage kumquat & mandarine.  
Déposer chaque pièce sur une base de granola.  
Déposer une tuile de confit.  
Démouler les cavités Oblio 30, les glacer avec le glaçage mandarine vanille et en déposer un sur chaque petit gâteau.  
Lisser le reste de crèmeux, pocher au centre de chaque confit afin de les remplir et de donner du volume.  
Décorer à l'aide de quelques feuilles de mini basilic.

# Cultivons l'excellence fruit

---



[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