

Cultivons l'excellence fruit



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

Recette

Dessert à l'assiette à la figue de Barbarie rouge, vanille, herbes fraîches

Thibault Marchand

Chef Corporate et Ambassadeur technique





Recette

Dessert à l'assiette à la figue de Barbarie rouge, vanille, herbes fraîches

Par Thibault Marchand.

Pour 6 desserts
Moules "Stone 85" SILIKOMART



Purée de figue de barbarie rouge
Les vergers Boiron

PÂTE À BABA

Farine T55	100 g
Beurre	35 g
Levure de boulanger	4,5 g
Sel	1,5 g
Miel	5 g
Oeufs entier	95 g

Dans une casserole, fondre le beurre.
Dans la cuve du batteur, munie de la feuille, mélanger le reste des ingrédients jusqu'à ce que la pâte se décolle.
Ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.
Laisser fermenter à température ambiante pendant 1h.
Mélanger pendant une minute au batteur puis réserver au réfrigérateur.
Le lendemain, pocher la pâte à 1/3 dans les moules « stone 85 ».
Laisser pousser puis cuire dans un four à 180°C jusqu'à coloration.
Démouler puis laisser sécher.
Le lendemain, enlever le surplus afin d'avoir une base plate puis imbiber les babas.

SIROP

Purée de figue de Barbarie sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	200 g
Eau	800 g
Sucre	150 g
« Planifolia green » KOPPERT CRESS	1/2
« Apple blossom » KOPPERT CRESS	6 branches
« Zalotti blossom » KOPPERT CRESS	5 branches
« Scarlet cress » KOPPERT CRESS	1 pot
« Affilla cress » KOPPERT CRESS	1 pot
« Yka leaves » KOPPERT CRESS	6 feuilles

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.
Trancher finement ½ vanille verte et l'ajouter au sirop avec les feuilles des ingrédients restants.
Laisser infuser 10 minutes puis filtrer.

RIZ AU LAIT

Lait entier	375 g
Crème entière 35%	145 g
Sucre	25 g
Riz rond	62,5 g
Gousse de vanille	
« Planifolia black » KOPPERT CRESS	1
« Kaffir lime » KOPPERT CRESS	8 feuilles
Crème entière 35%	100 g

Chauffer le lait et la crème ensemble avec la vanille grattée et les feuilles de KAFFIR LIME.
Ajouter le riz et cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit cuit.
Une fois cuit, laisser refroidir puis ajouter la crème fouettée.
Réserver pour le montage.

GLAÇAGE

Purée de figue de Barbarie sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	300 g
Pectine extra slow set	10 g
Sucre	100 g
Glucose	25 g
Sucre inverti	20 g
Masse gélatine	120 g
Acide citrique	5 g
Eau	5 g

Chauffer la purée de figue de Barbarie rouge.
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.

JUS AUX HERBES

Eau	1000 g
Sucre	180 g
Gousse de vanille	
« Planifolia black » KOPPERT CRESS	1/2
« Yka leaves » KOPPERT CRESS	6 feuilles
« Affilla cress » KOPPERT CRESS	6 feuilles
« Shiso vert cress » KOPPERT CRESS	QS
« Basil cress » KOPPERT CRESS	QS
« Honny cress » KOPPERT CRESS	QS
« Limon cress » KOPPERT CRESS	QS

Faire un sirop avec l'eau et le sucre.
Ajouter la vanille en fines tranches et laisser infuser 30 minutes
Ajouter ensuite les feuilles « YKA ».
Les laisser infuser 10 minutes puis filtrer le tout et laisser refroidir.
Lorsque le sirop est froid, ajouter les micros pousses et mixer afin que les notes aromatiques se diffusent et que le sirop prenne une couleur naturelle verte.
Filtrer et réserver pour le montage.

GANACHE MONTÉE FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de Barbarie sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	90 g
Feuille gélatine	1/2
Crème entière 35%	132,5 g
Chocolat blanc	100 g

Chauffer la purée de figue de Barbarie rouge et la crème ensemble.
Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Verser les liquides chauds sur le chocolat blanc.
Ajouter la gélatine hydratée, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver 24h au réfrigérateur.

SORBET FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de Barbarie sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	200 g
Glucose atomisé	25 g
Super neutrose	3 g
Sucre en poudre	8 g
Sucre inverti	6 g
Sucre en poudre	80 g
Eau	235 g

Chauffer l'eau.
A 25°C, ajouter le dextrose et le sucre inverti.
A 45°C, ajouter le sucre et le super neutrose.
Cuire à 84°C pendant 2 minutes.
Refroidir pendant 3h au réfrigérateur.
Ensuite, ajouter la purée de figue de Barbarie rouge et mixer.
Laisser maturer pendant 4h minimum au réfrigérateur.
Mettre dans un bol à pacojet et surgeler.
Réserver pour le montage.



Montage

À l'aide d'un emporte pièce de 4.5 cm de diamètre, prélever le centre du baba.
Chauffer légèrement le glaçage puis glacer les babas.
Disposer les babas au centre de chaque assiette puis les garnir de riz au lait.
Foisonner la ganache puis pocher sur le baba.
Pacasser le sorbet puis venir déposer une quenelle sur la ganache.
Décorer avec des micros pousses « Rock chives », « Borage cress », « Vene cress », « Lupine cress », « Affilla cress » et « Zalotti blossom ».
Verser ensuite le jus aux herbes dans chaque assiette.

NOTES
