

Recette

Délice de Noël aux marrons et à la clémentine

Fruit 
Collective

Graham Mairs

Chef ambassadeur Les vergers Boiron





Recette Délice de Noël aux Marrons et à la Clémentine

Par Graham Mairs

Pour 2 entremets | Moule Universo 1200



DACQUOISE AUX MARRONS

Blancs d'œufs	255 g
Sucre	105 g
Farine T45	48 g
Sucre glace	95 g
Poudre de châtaigne	155 g
Sel	1 pincée
Eclats de fèves de cacao	30 g
Chocolat au lait 40%	40 g

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
Incorporer la farine, la poudre de châtaigne, le sel et le sucre glace.
Ajouter les éclats de cacao et le chocolat fondu. Mélanger.
Étaler sur une plaque de cuisson et cuire à 180°C pendant 10 à 12 minutes.
Refroidir et découper des disques de 12 cm.

MOUSSE AUX MARRONS

Purée de marron & vanille Les vergers Boiron	220 g
Lait entier	412 g
Crème entière liquide 35%	1040 g
Chocolat noir 65%	590 g
Masse de gélatine 5:1	12 g

Porter à ébullition le lait et la purée de marron & vanille.
Ajouter la masse de gélatine et mélanger pour émulsionner.
Verser sur le chocolat et mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
Fouetter la crème.
Lorsque le mélange atteint 32/35°C ajouter 1/3 de crème fouettée, puis les 2/3 restants en deux fois.
Remplir les quenelles (moule quenelle 24 SILIKOMART) de mousse et les congeler.
Réserver le reste de la mousse pour garnir les entremets.

CONFIT À LA POIRE ET AU COING

Purée de poire Les vergers Boiron	600 g
Purée de coing Les vergers Boiron	70 g
Gousse de vanille	1
Sucre	65 g
Pectine NH	12 g
Calvados	30 g
Zeste de citron vert	4 g

Chauffer les purées ensemble avec la gousse de vanille grattée.
Ajouter le sucre et la pectine, porter à ébullition.
Ajouter le calvados et le zeste de citron vert puis laisser refroidir à 4°C.
Couler le confit dans 2 disques de 8 cm de diamètre.

CARAMEL AUX CLÉMENTINES ET AUX ÉPICES

Purée de clémentine de Corse IGP Les vergers Boiron	150 g
Concentré d'orange Les vergers Boiron	30 g
Crème 35%	200 g
Miel	200 g
Glucose de 60	100 g
Beurre de cacao	130 g
Solution acide citrique	10 g
Beurre doux	80 g
Sel	2 g
Anis étoilé	4

Mélanger la crème, le miel, l'anis étoilé et le glucose, cuire à 110°C.
Ajouter la purée de clémentine, le concentré d'orange, le beurre de cacao, le sel, l'acide citrique et le beurre.
Laisser refroidir et réserver.

GLAÇAGE AUX MARRONS

Purée de marron & vanille

Les vergers Boiron	125 g
Chocolat au lait 48%	215 g
Lait concentré	155 g
Eau	100 g
Masse de gélatine 5:1	26 g
Sucre	200 g
Glucose de60	225 g
Nappage	100 g
Colorant jaune liposoluble	2 g

Chauffer les sucres, l'eau et la purée de marron & vanille à 90°C. Ajouter la masse de gélatine et verser sur le chocolat et le lait concentré.

Mélanger pendant 1 minute, ajouter le nappage et le colorant, mélanger à nouveau pendant 1 minute. Laisser reposer pendant 24 heures.

GÂTEAU BRETON À L'AMANDE ET À LA CHÂTAIGNE

Farine T45	390 g
Sucre glace	183 g
Beurre	225 g
Jaune d'oeuf	90 g
Gousse de vanille	1
Poudre d'amande	30 g
Poudre de châtaigne	40 g
Zeste d'orange	2 g
Zeste de citron	2 g

Rammolir le beurre.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Étaler sur des feuilles guitares jusqu'à 2 mm.

Congeler et découper les formes souhaitées.

Cuire au four sur un tapis de silicone de cuisson à 150°C pendant 18 minutes.

GELÉE DE CLÉMENTINE

Purée de clémentine Corse IGP

Les vergers Boiron	500 g
Glucose de60	60 g
Sucre	500 g
Pectine jaune	15 g
Acide tartrique/eau 1/1	13.5 g

Chauffer la purée de clémentine IGP à 60°C.

Ajouter le mélange sucre pectine et l'acide tartrique.

Porter à ébullition pendant 2 minutes, ajouter le glucose et cuire jusqu'à 72 brix.

Mettre dans un moule en silicone pour l'insert.

SIROP INFUSÉ AUX ÉPICES

Purée de clémentine Corse IGP

Les vergers Boiron	100 g
Eau	400 g
Sucre	550 g
Zeste d'orange	5 g
Zeste de citron	2 g
Grand Marnier	50 g

Chauffer l'eau et le sucre, ajouter la purée de clémentine, les zestes et le Grand Marnier.

Infuser pendant 5 minutes à couvert et filtrer.





Assemblage

Moule en silicone de l'entremet (Moule Universo 1200).

Dans le moule en silicone de 12 cm de diamètre, placer un disque de dacquoise aux marrons au fond et l'imbiber avec le sirop aux épices. Déposer une fine couche de gelée de clémentine pour recouvrir la dacquoise, environ 3mm. Mettre au congélateur.

Verser de la mousse aux marrons à 1/3 de la hauteur du moule Universo 1200.

Insérer la gelée clémentine avec la dacquoise.

Insérer un cylindre de confit poire et coing avec la dacquoise au centre du moule.

Verser le reste de mousse aux marrons.

Placer au congélateur entre -25 et -45°C.

**Préparation à réaliser 1 jour avant le service.*

Glaçage

Une fois l'entremets complètement congelé, le démouler et le placer sur une grille.

Chauffer le glaçage aux marrons à 40°C dans un récipient gradué et, à l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionner le glaçage jusqu'à ce qu'il soit parfaitement lisse.

Verser le glaçage sur l'entremets. Si nécessaire, le faire en 2 fois.

Nettoyer les bords puis remettre au congélateur pendant 10 à 15 minutes pour permettre au glaçage de durcir complètement.

Finitions

Sortir l'entremets du congélateur et le placer sur l'assiette ou la plaque de présentation de votre choix.

Positionner par-dessus le gâteau breton à l'amande et à la châtaigne.

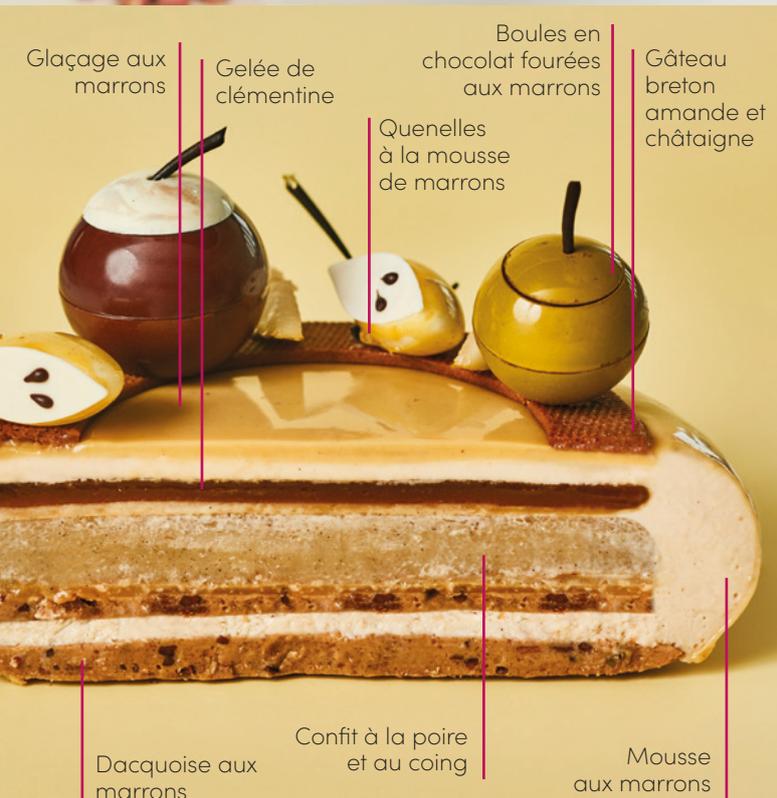
Disposer les boules de marrons fourrées au chocolat sur le dessus.

Placer les quenelles de poires aux marrons glacés en forme de goutte d'eau autour de l'entremets

Couper des poires fraîches en tranches et les déposer sur le gâteau breton.

Déposer des petites gouttes de gelée de clémentine autour des quartiers de poires.

En option, terminer avec des feuilles d'or.



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