

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
BOIRON



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

Entremets figue de Barbarie rouge, litchi & fleur de sureau

Thibault Marchand

Chef Corporate et Ambassadeur technique





Recette Entremets figue de Barbarie rouge, litchi & fleur de sureau.

Par Thibault Marchand.

Pour 2 entremets - Moules « Essenziale 1000 » SILIKOMART

Purée de figue
de barbarie rouge
Les vergers Boiron



Purée de litchi
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
Les vergers Boiron



SABLÉ BRETON

Jaunes d'œufs	55 g
Sucre en poudre	120 g
Beurre	135 g
Sel fin	3 g
Farine T45	180 g
Poudre à lever	3,5 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger ensemble le sucre et le beurre. Ajouter les jaunes d'œufs.
Tamiser la farine, le sel et la poudre à lever puis les ajouter au mélange précédent.
Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes minimum avant d'étaler la pâte.
Détailler deux cercles de 16cm de diamètre et cuire avec les cercles dans un four à 175°C jusqu'à coloration puis aplatir dès la sortie du four. Réserver pour le montage.

DACQUOISE AMANDE

Blancs d'œufs	120 g
Sucre en poudre	45 g
Poudre d'amande	60 g
Sucre glace	60 g
Farine T45	22,5 g

Réaliser une meringue française avec les blancs d'œufs et le sucre en poudre.
Tamiser les poudres restantes puis les incorporer délicatement à la meringue.
Étaler le biscuit dans deux cercles de 16cm de diamètre et cuire dans un four à 160°C.
Après refroidissement, déposer les biscuits sur les sablés breton et surgeler dans les cercles.

MOUSSE FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de Barbarie rouge sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	300 g
Meringue italienne	60 g
Gélatine en poudre	6 g
Eau	30 g
Crème entière 35%	180 g

Hydrater la gélatine en poudre dans l'eau.
Réaliser une meringue italienne.
Chauffer une partie de la purée de figue de Barbarie rouge et ajouter la gélatine hydratée.
Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.
Ajouter le reste de purée de figue de Barbarie rouge.
Incorporer la meringue italienne puis la crème montée.
Réserver pour le montage.

GEL LITCHI

Purée de litchi sans sucres ajoutés

Les vergers Boiron	200 g
Purée de citron jaune sans sucres ajoutés	
Les vergers Boiron	40 g
Eau	80 g
Sucre en poudre	15 g
Agar agar	7 g
Litchi frais ou au sirop	250 g

Egoutter les litchis puis faire une brunoise.
Chauffer la purée de litchi avec l'eau et la purée de citron jaune.
Mélanger le sucre et l'agar agar ensemble.
Verser en pluie les poudres dans le liquide chaud, faire bouillir pendant 2 minutes.
Ajouter les litchis en morceaux, mélanger et réserver au réfrigérateur.
Après refroidissement, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et couler sur les Dacquoises aux amandes dans les cercles puis surgeler.

CONFIT FIGUE DE BARBARIE

Purée de figue de Barbarie rouge

sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	350 g
Sucre en poudre	30 g
Pectine NH	4 g

Mélanger les poudres ensemble.
Chauffer la purée de figue de Barbarie rouge.
Verser les poudres puis faire bouillir pendant deux minutes.
Laisser refroidir légèrement avant de couler sur les gels litchi puis surgeler.
Garder du confit pour décorer l'entremets.

GANACHE FLEUR DE SUREAU

Gélatine en poudre	3 g
Eau	18 g
Chocolat blanc	86 g
Crème entière 35%	380 g
Sirop fleur de sureau	10 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Chauffer la crème puis ajouter la gélatine hydratée.
Verser ensuite sur le chocolat blanc, ajouter le sirop de fleur de sureau et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Réserver 24h au réfrigérateur pour le montage.



Montage

Verser de la mousse à mi-hauteur dans les moules.
Démouler les inserts composés de sablé breton, de dacquoise, de gel et de confit.
Déposer les inserts sur les mousses et presser légèrement afin de pouvoir lisser le surplus de mousse.
Surgeler.
Une fois congelés, les démouler.
Foisonner la ganache et pocher des bandes sur les entremets.
Lisser les tours.
Pulvériser les entremets avec un appareil à flocage coloré légèrement rose.
Pocher du confit partiellement entre les bandes de ganache.
Ajouter un cerclage en chocolat blanc puis quelques « Cornabria Blossom » et « Jasmine Blossom » de KOPPERT CRESS.