

Recette

Saint-Honoré fruité

Yann Brys | Meilleur Ouvrier de France

Ambassadeur Monde Les vergers Boiron



Recette Saint-Honoré fruité

Par Yann Brys

Pour 3 entremets

Purée de mûre
Les vergers Boiron



Purée de cassis
Les vergers Boiron



Purée de framboise
Les vergers Boiron



Spécialité au
gingembre
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE

| | |
|----------------------------|-------|
| Beurre | 180 g |
| Farine ordinaire T55 | 280 g |
| Oeufs | 44 g |
| Sucre glace | 52 g |
| Poudre d'amandes | 52 g |
| Sel fin | 0.5 g |
| Sucre semoule | 56 g |

Sabler la farine et le beurre.

Ajouter le TPT, le sel et le sucre semoule.

Ajouter les œufs et mélanger légèrement.

Fraser à la main et laisser reposer à 4°C.

Mélanger légèrement et étaler à 4 mm.

Foncer un cercle de 21 perforé et ajouter une bande d'1 cm de hauteur.

Cuire à blanc 12 min environ à 160°C sur plaque perforée et silpain.

Garnir le fond de confiture de framboise 75 g.

CRÈME AMANDES

| | |
|------------------------|---------|
| Poudre d'amandes | 140 g |
| Sucre glace | 135 g |
| Fécule | 14 g |
| Beurre | 112 g |
| Oeufs | 97 g |
| Zestes d'orange | 1/2 pce |
| Cointreau | 5 g |
| Crème pâtissière | 180 g |

Mélanger le beurre pommade avec les zestes, le sucre glace et la fécule, ajouter la moitié des oeufs puis la poudre d'amandes.

Incorporer le restant des oeufs, le cointreau et la crème pâtissière lissée.

Etaler sur la confiture dans le fond de tarte à 117 g et cuire 10 min à 165°C.

COMPOTÉE DE MÛRE ET CASSIS AU THYM

| | |
|---|-------|
| Purée de mûre Les vergers Boiron | 165 g |
| Purée de cassis Les vergers Boiron | 55 g |
| Spécialité au gingembre Les vergers Boiron | 33 g |
| Eau | 33 g |
| Thym citron frais | 2 g |
| Sucre semoule | 38 g |
| Pectine NH 325 | 5.5 g |

Chauffer les purées ensemble avec l'eau et ajouter le thym égrainé. Couvrir et infuser 8 min.

Filter et presser le thym.

Ajouter le mélange sucre et pectine, donner une ébullition.

Réserver à 4°C et mixer avant utilisation.

Pocher 96 g de compotée sur une surface de 11 cm (sur la tarte refroidie).

CRÈME VANILLE DIPLOMATE

| | |
|---------------------------------|-------|
| Crème pâtissière de base | 225 g |
| Crème fleurette | 195 g |
| Gousse de vanille | 2 pce |
| Gélatine poudre 200 bloom | 3 g |
| Eau | 21 g |

Détendre la crème pâtissière tempérée avec le rhum.

Ajouter la gélatine fondue et la gousse de vanille grattée.

Incorporer la crème fleurette montée et garnir à 150 g les moules diam 15 cm dans lesquels ont été déposés les compotées de 11cm.

CRÉMEUX MÛRE ET CASSIS

| | |
|--|--------|
| Purée de mûre Les vergers Boiron | 67 g |
| Purée de cassis Les vergers Boiron | 32 g |
| Purée de framboise Les vergers Boiron | 45 g |
| Oeufs | 90 g |
| Sucre semoule | 67 g |
| Gélatine poudre poisson | 2.5 g |
| Eau | 17.5 g |
| Beurre | 115 g |
| Crème de Mûres de Bourgogne | 22 g |

Chauffer les purées ensemble, ajouter les œufs blanchis et cuire à ébullition.

Verser sur la gélatine hydratée, mixer et ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

Ajouter la crème de mûres et couler 100g dans les moules thermoformés en forme de capsule de 12 cm de diam.

Réserver le restant pour lisser les fonds de tartes.

CRÈME VANILLE MONTÉE

| | |
|-------------------------------|--------|
| Lait | 35 g |
| Vanille de Papouasie | 2 pce |
| Sucre semoule | 70 g |
| Gélatine poudre poisson | 5.5 g |
| Eau | 37.5 g |
| Mascarpone | 145 g |
| Crème liquide | 1500 g |

Infuser le lait avec la vanille pendant 5min.

Ajouter le sucre semoule et frémir.

Ajouter la gélatine hydratée.

Chinoiser sur le mascarpone et mixer.

Ajouter la crème froide, mixer et laisser refroidir 12h à 4°C.

NAPPAGE VIOLET

| | |
|-------------------------------|--------|
| Nappage neutre | 1000 g |
| Eau | 100 g |
| Glucose | 100 g |
| Colorant rouge myrtille | 0.2 g |

Chauffer tous les ingrédients ensemble.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Pulvériser les cercles de crème vanille diplomate.



Montage

Pâte à choux 7g : 18 pièces par entremets, trempées dans un caramel violet.

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