

Recette

Tourbillon Poires & Amandes

Yann Brys | Meilleur Ouvrier de France
Ambassadeur Monde Les vergers Boiron





Recette Tourbillon Poires & Amandes

Par Yann Brys

Pour 50 pièces

Purée de poire
Les vergers Boiron

Purée de coing
Les vergers Boiron



BISCUIT TROCADÉRO AMANDES

TPT Amandes brutes	718 g
Fécule	50 g
Blancs d'œufs	238 g
Jaunes d'œufs	157 g
Beurre fondu	274 g
Blancs d'œufs	238 g
Sucre semoule	133 g

Mélanger le TPT avec la fécule, ajouter un poids de blancs et les jaunes.
Monter le 2ème poids de blanc avec le sucre semoule, incorporer au mélange précédent.
Ajouter le beurre fondu, étaler en plaque à 1200 g, cuire à 165°C pendant 12 min environ.

CRÉMEUX AMANDES

Crème liquide	310 g
Lait	312 g
Jaunes d'œufs	110 g
Gélatine poudre	6 g
Eau	36 g
Chocolat blond	220 g
Chocolat blanc	167 g
Purée amandes torréfiée	93 g

Chauffer la crème et le lait sans ébullition et ajouter les jaunes.
Cuire à 82°C, ajouter la gélatine hydratée, verser sur les chocolats et la purée d'amandes.
Mixer, refroidir à 30°C et couler à 1150 g sur 1 feuille de biscuit.
Surgeler et couper des carrés de 4x4 cm.

COMPOTÉE DE POIRE

Purée de poire Les vergers Boiron	800 g
Purée de coing Les vergers Boiron	60 g
Gousse de vanille	3
Sucre semoule	64 g
Pectine 325NH95	14 g
Alcool de poire Williamine	16 g

Chauffer les purées ensemble, ajouter le sucre et la pectine, donner une ébullition et refroidir à 4°C.
Mixer et mouler « moule mini stone 4 cm Silikomart » à 15 g par pièce.

CROUSTILLANT AMANDES

Crumble amandes (4 x 25%)	310 g
Amandes hachées grillées	312 g
Feuilletine	110 g
Chocolat lait 46%	6 g
Praliné macadamia	36 g
Beurre de cacao	220 g
Fleur de sel	167 g

Concasser le crumble (si gros morceaux) et ajouter les amandes, la fleur de sel et la feuilletine.
Ajouter le praliné et le chocolat fondu avec le beurre de cacao à 40°C.
Étaler à 33 g par palet 7 cm et tasser.
Réserver à -20°C.

MOUSSE PRALINÉ AMANDES

Crème liquide	193 g
Miel de fleurs	42 g
Gélatine poudre	6 g
Eau	42 g
Praliné amandes	148 g
Purée amandes torréfiée	110 g
Crème liquide	788 g

Chauffer les 387 g de crème avec le miel.
Ajouter la gélatine hydratée et verser sur le praliné et la purée d'amandes.
Mixer et refroidir à 26°C.
Incorporer la crème fouettée.
Garnir à 25 g le moule palet 7 cm et ajouter l'insert.
Lisser et ajouter les croustillants démoulés.

CRÈME MONTÉE À LA POIRE

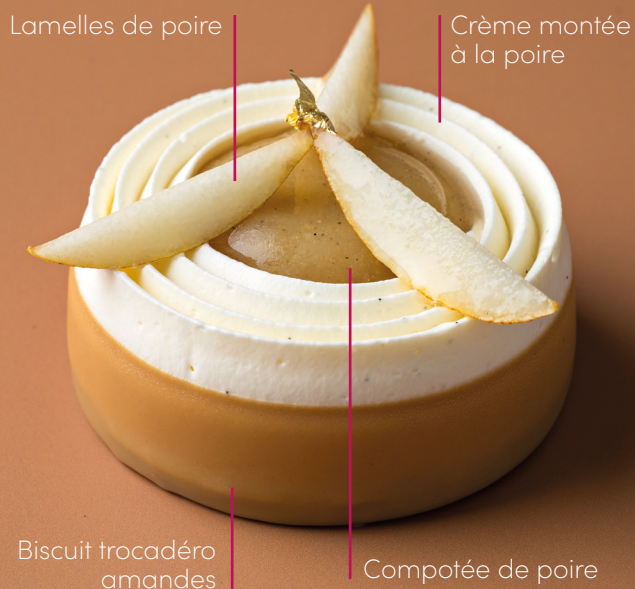
Purée de poire	
Les vergers Boiron	250 g
Sucre inverti	40 g
Gousse de vanille	1
Fèves de tonka	1/2 pce
Chocolat blanc 34%	170 g
Crème liquide	425 g
Mascarpone	375 g
Alcool de poire Williamine	5 g

Chauffer la purée avec la trimoline, la vanille et la fève de Tonka, ajouter l'alcool.
Verser sur le chocolat et mixer.
Ajouter la crème, mixer et incorporer le mascarpone.
Réserver 24h à 4°C .
Fouetter légèrement.

NAPPAGE VANILLE

Nappage neutre	1000 g
Eau	100 g
Glucose	100 g
Gousse de vanille	1

Chauffer les ingrédients ensemble et pulvériser la compotée de poire.



Finition

3 lamelles de poire en décor.

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