



Recette
**Entremets façon
Açaï Bowl**

Thibault Marchand
Chef Corporate et Ambassadeur technique

les vergers
boiron 



ENTREMETS FAÇON AÇAÏ BOWL

Recette entremets / par Thibault Marchand

Pour **8** personnes



Purée d'açaï
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de fruits rouges
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Fruits rouges IQF
Les vergers Boiron



Crème de coco
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

BISCUIT BANANE

Cœufs entiers	35g
Sucre en poudre	85g
Lait entier.....	20g
Banane	85g
Flocons d'avoine.....	150g
Farine T45	85g
Poudre à lever	3g
Beurre fondu.....	15g

Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet, mélanger les œufs et le lait.

Ajouter les poudres puis mélanger.

Remplacer le fouet par la feuille dans le batteur.

Ajouter la banane en morceaux, mélanger.

Ajouter ensuite le beurre fondu et les flocons d'avoine.

Cuire dans un four ventilé à 175°C.

Utiliser un cercle de 16cm de diamètre pour détailler le biscuit.

Réserver pour le montage.

CRÉMEUX AÇAÏ

Purée d'açaï sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	200g
Eau	60g
Sucre en poudre.....	60g
Pectine NH.....	4g
Amidon.....	12g
Beurre.....	40g

Dans une casserole, chauffer la purée d'açaï sans sucres ajoutés avec l'eau.

Dans un saladier, mélanger toutes les poudres ensemble.

Verser les poudres en pluie sur le liquide chaud et faire bouillir pendant 2 minutes .

Hors du feu, à 45°C, ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Couler dans un cercle et surgeler.

Réserver pour le montage.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Purée de fruits rouges sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	150g
Fruits rouges IQF Les vergers Boiron.....	QS
Sucre.....	40g
Eau	80g
Gélatine en poudre	5g
Eau	25g

Hydrater la gélatine en poudre dans l'eau et laisser au réfrigérateur pendant 15 min.

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.

Ajouter la purée de fruits rouges sans sucres ajoutés.

Ajouter ensuite la masse gélatine et mélanger pour la faire fondre.

Utiliser le cercle de 16cm de diamètre avec le biscuit banane à l'intérieur.

Répartir des fruits rouges IQF dans le cercle, sur le biscuit, puis ajouter le mélange tiède dessus.

Surgeler et réserver pour le montage.



my-vb.com



Les vergers Boiron
BP 21016 • 26958 Valence Cedex
France

