

Recette

Gâteau de voyage

Cassis-Bergamote

PÂTISSERIE

LUMIÈRE

Pâtisserie Lumière

Fabian Scheithe & Liv Schlueter



Gateau de voyage Cassis-Bergamote

Par Pâtisserie Lumière



Purée de cassis
Les vergers Boiron



Purée de bergamote
Les vergers Boiron



GÂTEAU AU CASSIS

Œufs	88 g
Sucre	200 g
Purée de cassis	
Les Vergers Boiron	130 g
Farine de type 405	215 g
Poudre de cassis	25 g
Levure chimique	6 g
Sel	2 g
Beurre fondu	84 g

Battre les œufs, le sucre et la purée de cassis.
Incorporer les ingrédients secs.
Ajouter le beurre fondu et mélanger.
Laisser reposer la pâte 12 heures au réfrigérateur.
Remplir les moules aux $\frac{3}{4}$, refermer les couvercles et cuire au four préchauffé à 145°C pendant environ 45 minutes.
Laisser légèrement refroidir, puis bien imbiber.
Démouler une fois complètement refroidi et congeler.

SIROP CASSIS-BERGAMOTE

Purée de cassis	
Les vergers Boiron	75 g
Purée de bergamote	
Les vergers Boiron	25 g
Eau	45 g
Sucre	65 g

Porter le tout à ébullition et laisser refroidir à couvert.

GÉLÉE CASSIS-BERGAMOTE

Purée de cassis	
Les vergers Boiron	150 g
Purée de bergamote	
Les vergers Boiron	40 g
Sucre brun	25 g
Pectine NH	6 g
Jus de citron	5 g
Feuille de gélatine	1

Mélanger le sucre et la pectine NH.
Chauffer les purées et incorporer le mélange sucre-pectine à environ 50°C.
Laisser mijoter pendant environ 1 minute.
Retirer du feu, puis ajouter la gélatine bien essorée et le jus de citron.
Mixer et laisser refroidir au réfrigérateur.
Mixer à nouveau.
Remplir l'espace du cake de voyage congelé en appuyant légèrement et conserver au congélateur.

CHANTILLY À LA BERGAMOTE

Feuille de gélatine	1
Crème 1.....	75 g
Chocolat blanc	57 g
Crème 2	128 g
Purée de bergamote	
Les vergers Boiron	90 g

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.

Porter la crème 1 à ébullition.

Dissoudre la gélatine dedans et créer l'émulsion avec le chocolat.

Ajouter la crème 2 et mélanger soigneusement la purée de bergamote avec un mixeur plongeant.

Laisser reposer pendant au moins 12 heures, puis le lendemain, fouetter avec un batteur dans le robot pâtissier.

GLACAGE AU BEURRE DE CACAO VIOLET

Beurre de cacao	200 g
Chocolat blanc	200 g
Amandes grillées et hachées	100 g
Colorant alimentaire violet	4 g

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc.

Incorporer le colorant alimentaire et ajouter les amandes hachées.

Enrober le gâteau de voyage congelé avec cette préparation.



Chantilly à la Bergamote

Glacage au beurre de cacao violet

Gâteau au cassis

Gélee Cassis-Bergamote

Montage

Laisser décongeler le gâteau de voyage.

Fouetter la Chantilly à la Bergamote et la dresser à l'aide d'une douille Saint-Honoré.

Décorer avec du chocolat, des zestes de citron et du cresson pourpre Shiso.

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