

Recette

Tartelettes

Framboise-Litchi

Pâtisserie Lumière

Fabian Scheithe & Liv Schlueter

PÂTISSERIE

LUMIÈRE



LES VERGERS
boIRON®



Tartelettes Framboise-Litchi

Par Pâtisserie Lumière

Purée de framboise
Les vergers Boiron



Purée de citron vert
Les vergers Boiron



Purée de litchi
Les vergers Boiron



BISQUIT À LA FRAMBOISE

Purée de framboise

Les vergers Boiron	120 g
Sucre 1	50 g
Albumine d'œuf en poudre	8 g
Blancs d'œufs	180 g
Sucre 2	115 g
Jaunes d'œufs	70 g
Farine de type 405	140 g
Levure chimique	2 g
Sel	1 g
Zestes de citrons	2

Préparer une meringue avec la purée de framboise, le sucre 1 et l'Albumine. Préparer également une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre 2, puis mélanger les deux meringues ensemble. Incorporer les jaunes d'œufs, puis ajouter les ingrédients secs (farine, levure, sel) ainsi que les zestes de citron. Cuire dans un four à convection à 170°C pendant environ 10-12 minutes. Cette recette est adaptée pour une plaque de cuisson de 300x400 mm. Une fois le biscuit refroidi, découper des anneaux de 80x55 mm.

COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Framboises surgelées	150 g
Purée de framboises	
Les vergers Boiron	100 g
Sucre	170 g
Pectine NH	7 g
Jus de citron	10 g
Zestes de citron	1

Chauffer les framboises surgelées avec la moitié du sucre et la purée de framboises.
Mélanger le reste du sucre avec la pectine et l'incorporer dans le mélange de framboises chauffé.
Laisser cuire la préparation pendant au moins une minute, retirer du feu, ajouter le jus de citron et incorporer ensuite les zestes de citron.
Verser la compotée de framboises dans un petit cercle et congeler.
Une fois congelée, démouler et déposer sur le cercle glacé.

CRÈME AU GINGEMBRE

Crème	125 g
Purée de citron vert	
Les vergers Boiron	25 g
Gingembre frais	25 g
Sucre	30 g
Jaune d'œuf	30 g
Feuille de gélatine	1

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.
Peler le gingembre et le couper en petits morceaux.
Porter la crème et le gingembre à ébullition, puis laisser infuser pendant 20 minutes.
Filtrer le mélange et compléter avec de la crème si nécessaire. Ajouter la purée de gingembre.
Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs, les ajuster avec la préparation chaude de crème et gingembre, puis pasteuriser à 83°C.
Filtrer à nouveau à travers un tamis fin et laisser refroidir couvert dans le réfrigérateur.
Une fois refroidie, lisser la crème au fouet et la verser dans de petits cercles.
Congeler et utiliser comme insert.

CRÈMEUX FRAMBOISE-LITCHI

Purée de litchi	
Les vergers Boiron	100 g
Purée de framboise	
Les vergers Boiron	150 g
Jaunes d'œufs	75 g
Œufs entiers	95 g
Sucre	50 g
Feuille de gelatine	2
Beurre	95 g

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.
Mélanger les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre.
Chauffer les purées, les ajuster avec le mélange de sucre et d'œufs, puis pasteuriser le tout à 83°C.
Passer à travers un tamis fin et y dissoudre la gélatine trempée.
Couvrir avec un film plastique et, à 40-45°C, incorporer le beurre coupé en petits dés.
Verser dans les cercles, insérer d'abord l'insert au gingembre, puis le biscuit à la framboise, et congeler.

PÂTE SABLÉE ROUGE

Beurre	100 g
Sucre	125 g
Œuf entier	50 g
Farine	250 g
Sel	1 g
Colorant alimentaire rouge	4 g

Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.
Ajouter l'œuf entier.
Incorporer ensuite les autres ingrédients secs.
Étaler la pâte finement et la découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 85 mm.
Faire cuire entre deux Airmats à 180°C en chaleur tournante pendant environ 10 minutes.

GLAÇAGE MIROIR ROUGE

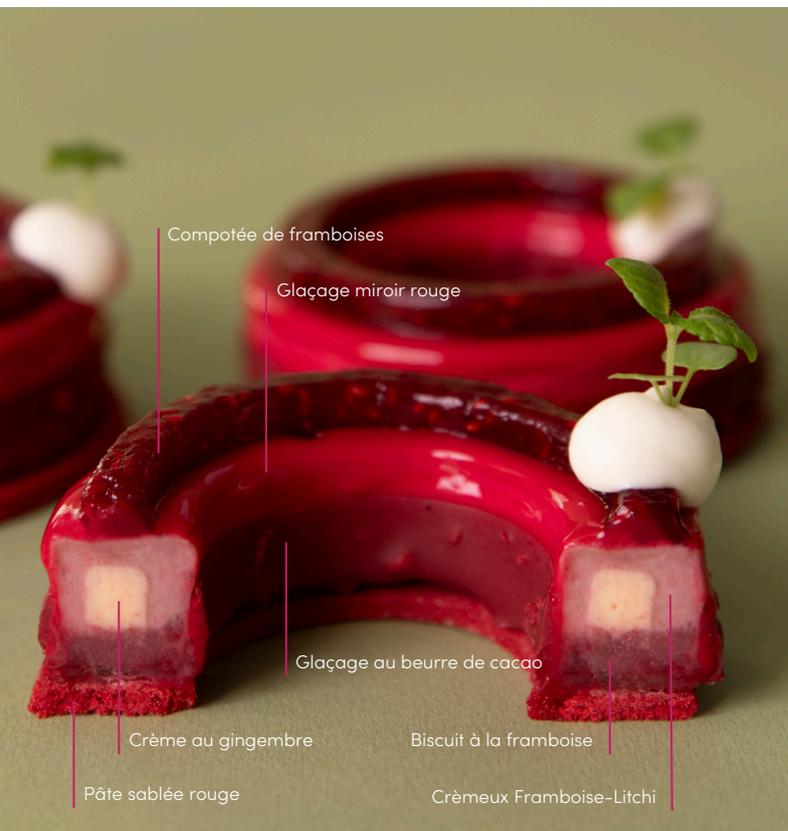
Purée de litchi	
Les vergers Boiron	35 g
Purée de framboise	
Les vergers Boiron	30 g
Eau	100 g
Sucre	188 g
Sirop de glucose	188 g
Lait concentré sucré	100 g
Feuilles de gelatine	5
Beurre de cacao	90 g
Colorant alimentaire rouge	

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.
Porter à ébullition l'eau, les purées, le sucre et le sirop de glucose.
Retirer du feu et incorporer le lait concentré sucré.
Ensuite, ajouter la gélatine et bien mélanger.
Faire fondre le beurre de cacao et l'incorporer également.
Enfin, ajouter le colorant alimentaire rouge, selon le besoin.
La température idéale pour l'utilisation du glaçage est de 30-35°C.

GLAÇAGE AU BEURRE DE CACAO

Beurre de cacao	100 g
Inspiration Framboise	100 g
Crispy Framboise	20 g
Colorant alimentaire rouge	2 g

Faire fondre le beurre de cacao et l'émulsionner avec le chocolat blanc. Ajouter les crispy framboises.
Tremper immédiatement la moitié du crémeux framboise-litchi fraîchement enrobée dans le glaçage au beurre de cacao.



Montage

Placer les anneaux enrobés de framboise-litchi sur le fond de pâte sablée, puis ajouter par-dessus le compotée de framboise congelée. Décorer avec des framboises fraîches et de la cressonnette.

NOTE

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