

Recette

Dessert Rhubarbe rouge et rose

Thibault Marchand
Corporate Chef Les vergers Boiron

Entreprise



Certifiée





Recette Dessert Rhubarbe rouge et rose

Par Thibault Marchand

Pour 6 assiettes

Purée de rhubarbe rouge
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de framboise
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



GELÉE À LA ROSE

Eau	220 g
Eau de rose	20 g
Sucre de datte	100 g
Agar agar	4 g

Chauffer l'eau et l'eau de rose.
Mélanger le sucre de datte et l'agar agar.
Ajouter les poudres en pluie au mélange chaud.
Bouillir. Refroidir légèrement.
Couler sur une plaque recouverte d'une feuille guitare.
Parsemer de pétales de rose séchés.
Réserver au réfrigérateur.

PÂTE SUCRÉE

Beurre doux AOP	75 g
Sucre glace	60 g
Oeufs entiers	30 g
Farine T45	150 g
Sel fin	1.5 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre glace et le sel fin.
Ajouter petit à petit les œufs entiers. Puis la farine tamisée.
Laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.
Étaler la pâte à 3mm.
Laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.
Détailler et cuire entre deux silpains dans un four à 175°C jusqu'à coloration.
Réserver pour le montage.

CONFIT RHUBARBE ROUGE & FRAMBOISE

Purée de rhubarbe rouge	100 g
Purée de framboise	25 g
Pectine NH	1.5 g
Sucre de datte	10 g

Mélanger les poudres ensemble.
Chauffer les purées avec l'eau.
Incorporer les poudres en pluie et bouillir pendant 2 minutes.
Hors du feu, refroidir à 50°C et, ajouter le beurre.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et couler dans des sphères de 20mm et surgeler.
Réserver pour le montage.

CRÈME À LA ROSE

Crème liquide entière 35%	175 g
Jaunes d'œufs	17.5 g
Sucre de canne	17.5 g
Masse gélatine	12.5 g

Réaliser une crème anglaise.
Ajouter l'eau de rose et la masse gélatine.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Réserver 24h au réfrigérateur avant de foisonner.



CRÉMEUX RHUBARBE ROUGE & FRAMBOISE

Purée de rhubarbe rouge	100 g
Purée de framboise	50 g
Purée de citron jaune	3.75 g
Eau	37.5 g
Sucre de canne	40 g
Pectine NH	3 g
Amidon de maïs	7.5 g
Beurre doux AOP	22.5 g

Chauffer Les purées avec l'eau.
Mélanger les poudres ensemble.
Verser ensuite les poudres en pluie sur le liquide chaud.
Bouillir deux minutes.
Hors du feu, refroidir à 50°C ajouter le beurre.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Couler dans les cavités du moule « TRUFFLE 5 » de Silikomart.
Surgeler.

MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'oeufs	75 g
Sucre de datte	75 g
Sucre glace	75 g

Foisonner les blancs.
Serrer avec le sucre de datte.
Ajouter délicatement le sucre glace.
Etaler a l'aide d'une palette en utilisant les chablons fleurs.
Laisser sécher 24h dans un déshydrateur.

SORBET RHUBARBE ROUGE & FRAMBOISE

Purée de rhubarbe rouge	400 g
Purée de framboise	200 g
Sucre en poudre	224 g
Dextrose	30 g
Glucose	40 g
Stabilisateur	2 g
Eau minérale	104 g

Chauffer l'eau.
Mélanger le stabilisateur avec 10 fois son poids en sucre.
À 25°C, incorporer le sucre restant, le glucose, le dextrose.
À 40°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 minutes.
Refroidir le mix le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer la ou les purées.
Protéger la préparation avec un film alimentaire et laisser maturer au frais de 4h à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.



Montage

Déposer un disque de gelée à la rose au fond de l'assiette.
Placer un sablé.
Déposer deux sphères de crémeux a la rhubarbe rouge.
Pocher la crème montée à la rose.
Pocher ensuite le confit.
Déposer les fleurs en meringues.
Décorer avec des fleurs fraîches.
Terminer en déposant une quenelle de sorbet rhubarbe rouge.

Cultivons l'excellence fruit



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

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

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong