

Recette

Petits gâteaux Fruit de la passion & sésame noir

Thibault Marchand

Chef Corporate Les vergers Boiron





Recette Petits gâteaux Fruit de la passion & sésame noir

Par Thibault Marchand

Pour 8 pièces

Purée de passion
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



GRANOLA

Beurre doux	70 g
Sucre roux	65 g
Flocons d'avoine	85 g
Cacahuètes	30 g
Amandes effilées	35 g
Graines (tounesol, lin, sésame)	30 g
Cubes orange confites	100 g
Fleur de sel	2 g
Quatre épices	4 g
Chocolat au lait	60 g

Fondre le beurre avec le sucre roux.
Mélanger avec les flocons d'avoines, cacahuètes, amandes, graines.
Caraméliser au four.
Laisser refroidir, ajouter les oranges confites et les épices.
Fondre le chocolat au lait et l'ajouter au mélange.
Etaler entre deux feuilles de papier cuisson.
Réserver au réfrigérateur afin de les détailler.

BISCUIT SÉSAME NOIR

Poudre d'amande	92.5 g
Sucre glace	92.5 g
Oeufs entiers	180 g
Farine	35 g
Poudre à lever	4 g
Beurre fondu	55 g
Pâte de sésame noir	25 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet,
Fouetter la poudre d'amande avec le sucre glace et les œufs
entiers au ruban.
Ajouter les poudres tamisées.
Ajouter ensuite le beurre fondu.
Cuire dans un four à 175°C pendant 10-12 minutes.

CONFIT FRUIT DE LA PASSION

Purée de passion	250 g
Sucre en poudre	20 g
Pectine NH	5 g

Chauffer la purée.
Mélanger les poudres ensemble.
Ajouter les poudres en pluie.
Bouillir, couler dans les moules pour insert à mi-hauteur.
Réserver au congélateur.

CRÉMEUX SÉSAME NOIR

Crème entière liquide 35%	150 g
Sucre en poudre	18 g
Jaune d'oeufs	16 g
Masse gélatine	10 g
Pâte de sésame noir	20 g

Chauffer la crème.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Réaliser une crème anglaise.
Hors du feu, ajouter la masse gélatine et la pâte de sésame noir.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et couler sur les confits.
Surgeler.

CRÉMEUX FRUIT DE LA PASSION

Purée de passion	250 g	Dans une casserole, chauffer les purées avec l'eau.
Purée de citron jaune	7.5 g	Dans un saladier, mélanger le sucre avec l'amidon et la pectine.
Eau	75 g	Une fois chaud, ajouter les poudres.
Sucre en poudre	80 g	Bouillir.
Pectine NH	6 g	Refroidir à 50°C et ajouter le beurre.
Amidon de maïs	16 g	Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Beurre	42.5 g	Réserver au réfrigérateur pour le montage.

MOUSSEUX FRUIT DE LA PASSION

Crèmeux fruit de la passion	400 g	Chauffer une partie du crèmeux avec la masse gélatine.
Masse gélatine	24 g	Détendre le reste de l'appareil.
Crème fouettée	200 g	Ajouter la partie avec la masse gélatine.
		Puis ajouter la crème montée.
		Réserver pour le montage.



Montage & finitions

Pour les inserts :

Couler à mi-hauteur le confit fruit de la passion, surgeler.

Remplir les cavités avec le crèmeux au sésame noir.

Réaliser le mousseux, pocher à mi-hauteur dans les moules.

Tapoter afin de faire partir les bulles d'air et ainsi avoir le mousseux qui épouse bien la forme du moule.

Placer les inserts.

Pocher de nouveau du mousseux.

Placer le disque de biscuit au sésame noir.

Lisser et surgeler.

Détailler les disques de granola.

Démouler et pulvériser chaque petit gâteau.

Les pulvériser d'un mélange de chocolat et beurre de cacao coloré jaune.

Placer chaque petit gâteau sur un disque de granola.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

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 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