

Recette ÉTOILE DE NOËL

Miquel Guarro

Chef B fruit collective

Les vergers Boiron





Etoile de Noël

Par Michel Guarro

Recette pour 12 unités

Purée de mangue
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron vert
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée fruit de la passion
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



SABLÉ NEUTRE

Beurre doux 82 % M.G.	135 g
Sucre glace	120 g
Poudre d'amande blanche	50 g
Farine T45	210 g
Farine de gruau (farine forte)	30 g
Sel fin	2,5 g
Œufs entiers	50 g

Couper le beurre froid en petits dés.

Mixer les farines avec le sucre et le sel dans un coupe.

Mélanger tous les ingrédients secs dans la cuve du batteur avec la feuille, puis ajouter le beurre en dés.

Travailler jusqu'à obtenir une texture sableuse homogène.

Ajouter les œufs tempérés et pétrir jusqu'à obtenir une pâte compacte.

Former deux carrés d'environ 600 g, les filmer au contact.

Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 4 heures.

Abaissier la pâte à 2,5 mm et laisser reposer les abaisses au congélateur.

Foncer les tartelettes.

Cuire à 160 °C – 18/22 min – Tiroir ouvert

Laisser refroidir correctement et réserver dans un endroit sec.

PRALINÉ AMANDE YOGHURT

Amandes Marcona semi-torrifiées	100 g
Sucre	75 g
Yogourt lyophilisé	10 g
Sel	0,5 g

Caraméliser le sucre à sec en veillant à ce qu'il prenne peu de couleur.

Ajouter les fruits secs encore chauds et mélanger énergiquement.

Verser la préparation sur un silpat et laisser durcir.

Mixer avec le yogourt lyophilisé et le sel jusqu'à obtenir une texture crémeuse et granuleuse.

Réserver dans une poche à douille.

GÂTEAU AU YOGHURT

Œufs entiers	165 g
Sucre semoule	170 g
Sucre inverti	20 g
Beurre doux	140 g
Yogourt grec	100 g
Farine pâtissière	320 g
Levure chimique	10 g

Blanchir légèrement les œufs avec les sucres.

Ajouter le beurre fondu en fouettant avec un fouet.

Incorporer ensuite le yogourt.

Ajouter enfin la farine tamisée avec la levure et mélanger.

Étaler dans le cadre.

Cuire à 180 °C – 12/14 min – Tiroir fermé.

Laisser refroidir correctement, découper avec un emporte-pièce de 5,5 cm et réserver au congélateur.

COMPOTE MANGUE - PASSION

Sucre	20 g
Sucre inverti	10 g
Pectine NH	2,5 g
Dés de mangue	70 g
Purée de mangue	55 g
Purée de fruit de la passion	25 g
Purée de citron vert	5 g
Masse de gélatine	6 g

CRÉMEUX DE YOGHURT

Purée de mangue	290 g
Sucre inverti	30 g
Sel fin	0,4 g
Masse de gélatine 1/5	34 g
Chocolat blanc Opalys 33 % cacao	160 g
Yogourt grec	220 g
Purée de fruit de la passion	60 g

NAPPAGE MANGUE-PASSION

Sucre	100 g
Dextrose	80 g
Pectine NH	5,2 g
Purée de fruit de la passion	225 g
Purée de mangue	40 g
Sirop de glucose D.E. 44	55 g
Sucre inverti	40 g
Acide citrique 50 %	1,5 g
Colorant jaune hydrosoluble	1 g
Masse de gélatine 1/5	58 g

Mélanger à sec la pectine avec le sucre.

Dans une casserole, disposer les dés de mangue, la purée et la pulpe, ajouter le jus de citron vert et les sucres, puis porter à ébullition pendant 1 minute.

Ajouter la masse de gélatine et mixer légèrement le tout avec un mixeur plongeant.

Verser dans un récipient filmé au contact et réserver au réfrigérateur.

Casser le gel obtenu et le mettre dans une poche à douille pour le montage.

Chauffer la pulpe de mangue avec le sucre inverti et le sel à 60 °C.

Ajouter la gélatine et mélanger.

Verser sur le chocolat blanc fondu et émulsionner la préparation.

Ajouter le yogourt tout en continuant d'émulsionner avec un mixeur plongeant, puis incorporer le jus de fruit de la passion.

Débarrasser en poche à douille.

Doser dans les moules et congeler.

Mélanger à sec la pectine avec le sucre et la dextrose.

Ajouter ce mélange en pluie sur les purées de fruits en remuant avec un fouet.

Incorporer la glucose et le sucre inverti puis porter à ébullition.

Verser l'acide citrique et le colorant, mélanger vigoureusement et stopper la cuisson.

Dissoudre la gélatine préalablement hydratée.

Passer au chinois fin et laisser refroidir dans un bol filmé au contact.

Utiliser le nappage à 40-45 °C pour glacer les entremets.



Montage

Déposer environ 10 g de praliné au fond de chaque tartelette.

Insérer le gâteau au yogourt et recouvrir avec la compote jusqu'au bord.

Démouler le crémeux et le glacer avec le nappage mangue-passion.

Placer le crémeux au centre de la tartelette.

Décorer avec l'étoile en chocolat et la feuille d'or.

Miquel Guarro

Chef B Fruit Collective Les vergers Boiron



Activiste de la pâtisserie artisanale, Miquel la considère comme un métier de courage, de valeurs et de créativité. Formé au Gremio de Barcelone, il affine son savoir-faire chez Bubó, Franck Fresson, puis devient chef pâtissier au restaurant deux étoiles Dos Cielos.

En 2013, il devient le plus jeune lauréat du Trophée Lluís Santapau, Meilleur Maître Chocolatier d'Espagne. Il rejoint ensuite la Chocolate Academy BCN en tant que chef pâtissier et formateur, coécrit Four in One et publie Dulce Revolución en 2023.

Entre 2019 et 2024, il dirige la pâtisserie Hofmann à Barcelone, tout en partageant sa passion à travers masterclasses et émissions télévisées.

En 2024, il cofonde WeTheFood, un cabinet de conseil gastronomique, et devient ambassadeur Les vergers Boiron.

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
boiron®

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin

26300 Châteauneuf-sur-Isère France



les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron