



## Ricetta

### Exotic Quick Brûlée

LES VERGERS  
**boIRON**

PARIS  
**LOUIS  
FRANÇOIS**  
1908

Silvia Federica Boldetti



Purea di mango  
senza zuccheri aggiunti  
Les Vergers Boiron



Purea di frutto della passione  
senza zuccheri aggiunti  
Les Vergers Boiron

## EXOTIC QUICK BRÛLÉE

<b>Purea di mango</b> .....	50 g
<b>Purea di frutto della passione</b> .....	50 g
<b>CremePat Cold Louis François</b> .....	160 g
Latte intero .....	290 g
Acqua .....	50 g
Baccello di vaniglia .....	2 g
Acqua .....	45 g
<b>Zucchero di cocco Louis François</b>	
Zucchero di canna grezzo	

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo. Lasciare riposare.  
Aggiungere la seconda quantità di acqua alla crema e dressare.  
Spolverare con zucchero di cocco, poi distribuire lo zucchero di canna sopra e caramellare con il cannello.  
Decorare con pasta sigaretta.

## IMPASTO SIGARETTA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

<b>Purea di frutto della passione</b> .....	60 g
<b>Blanc Gallia Louis François</b> .....	7 g
<b>Amido di patate Louis François</b> .....	60 g
Farina di riso .....	60 g
Burro .....	70 g
Miele .....	45 g
Colorante in polvere .....	1 g

Mescolare tutti gli ingredienti a freddo. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero.  
Stendere su tappetini di silicone e cuocere a 145 °C per circa 3-4 minuti, sfornare e disidratare per 2 minuti in forno.

**SIRH+**  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS  
**boIRON**®

2025-2027 MAIN PARTNER

