



Recipe

Exotic Quick Brûlée

LES VERGERS
boIRON

PARIS
**LOUIS
FRANÇOIS**
1908

Silvia Federica Boldetti



Mango puree
no added sugar
Les Vergers Boiron



Passion fruit
no added sugar
Les Vergers Boiron

EXOTIC QUICK BRÛLÉE

Mango puree	50 g
Passion fruit puree	50 g
CremePat Cold Louis François	160 g
Whole milk	290 g
Water	50 g
Vanilla bean	2 g
Water	45 g
Coconut sugar Louis François	
Raw cane sugar	

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.

PASSION FRUIT CIGARETTE DOUGH

Passion fruit puree	60 g
Blanc Gallia Louis François	7 g
Potato starch Louis François	60 g
Rice flour	60 g
Butter	70 g
Honey	45 g
Powder colouring	1 g

Mix all the ingredients cold.
Let the dough rest in the fridge.
Spread onto silicon mats and bake at 145°C for about 3-4 minutes, unmold and dehydrate for 2 min in the oven.

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS
boIRON®

2025-2027 MAIN PARTNER

