



Ricetta Fleur de Cassis

LES VERGERS
boiron

PARIS **LOUIS
FRANÇOIS**
1908

Alessandro Tiscione

Chef ambasciatore Les vergers Boiron



Purea di cassis
senza zuccheri aggiunti
Les Vergers Boiron



Concentrato di limone
senza zuccheri aggiunti
Les Vergers Boiron

FROLLINO CASSIS E FAVA TONKA

Burro	360 g
Zucchero a velo	270 g
Polvere di mandorle	100 g
Uova intere	150 g
Farine debole	170 g
Farina debole	520 g
Polvere di cassis	6 g
Sale	6 g
Baccello di vaniglia	1
Fava tonka	1

Impastare il burro morbido con il sale, lo zucchero a velo, la polvere di mandorle, le uova, il cassis ed i 170 g di farina.

Non appena la miscela è omogenea, aggiungere i restanti 520 g di farina in maniera molto veloce.

Far riposare una notte e l'indomani formare e cuocere a 160°C fino a doratura completa.

PAIN DE GENES AL CASSIS

(983 g dose intera per teglia 40x60)

Purea di cassis	135 g
Pasta di mandorle 60% (marzapane)...	300 g
Zucchero semolato	135 g
Uova intere	95 g
Tuorli	100 g
Blanc gallia	15 g
Olio di semi	90 g
Panna	8 g
Lecitina di soia liquida	2.5 g
Vaniglia	1
Zest di lime	5 g
Farina	90 g
Baking powder	7.5 g

Emulsionare la panna, l'olio, la lecitina e gli aromi in una bowl.

Idratare l'albumina con la frutta e versare nella precedente emulsione e ripetere l'operazione.

Passare al cutter la pasta di mandorla con lo zucchero i tuorli e le uova, aggiungere l'emulsione ed infine la farina setacciata in precedenza con il baking.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 10 minuti con la valvola chiusa.

Aprire la valvola e terminare la cottura per 2-3 minuti circa.

CONFIT DI CASSIS

Purea di cassis	319 g
Gelatina 200 bloom	10 g
Purea di cassis (x gelatina)	100 g
Zucchero semolato	100 g
Cassis interi	419 g
Succo di limone	25 g
Concentrato di limone	2 g
Gomma guar	2 g
Zest di lime	5 g

Idratare la gelatina con la purea di cassis. Scaldare la restante purea a 45°C sciogliervi la gelatina reidratata ed aggiungere lo zucchero il guar, il concentrato ed il succo di limone, mixare bene, aggiungere i cassis interi e portare a 60°C.

Lasciare che il processo di osmosi penetri all'interno dei cassis per evitare una futura sineresi (circa 30 minuti).

Portare a 80°C, aggiungere le zeste di lime e colare negli stampi.

170 g per anello diametro 16 cm.

** La gelatina viene idratata con la purea già presente in ricetta con 10 volte il suo peso e sarebbe l'ideale idratarla almeno 1 ora prima di iniziare a realizzare la ricetta.*

MOUSSE AL CASSIS

Purea di cassis	180 g
Blanc gallia	10 g
Zucchero	120 g
Gelatina in polvere 200 bloom	23 g
Purea di cassis (x gelatina)	150 g
Grasso di cocco deodorizzato	135 g
Lecitina	3 g
Purea di cassis	888 g
Gomma guar	3 g

Idratare circa 1 ora prima la gelatina in polvere con la sua purea di cassis.

Scaldare a 45°C la massa gelatina ed unire alla restante purea a 30°C.

Aggiungere grasso di cocco, lecitina e guar e mixare.

Unire la montata al cassis. Utilizzare subito.

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS
boiron

2025-2027 MAIN PARTNER