

# Recette

## Açaï, coco & griotte

Michael Laiskonis

Directeur culinaire, Boiron Americas

RÉDUCTION DES DÉCHETS

Entreprise



Certifiée

En savoir plus sur

[bcorp.com](http://bcorp.com)





## Recette Açaï, coco & griotte

Par Michael Laiskonis

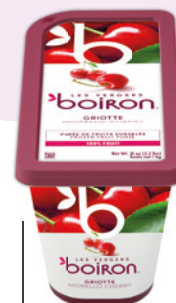
Moules "Truffles 5" de Silikomart  
Moules "Nigiri" de Silikomart



Purée d'açaï  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Crème de coco  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de griotte  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron

### CRÈME CAFÉ

Sucre semoule .....	20 g
Crème liquide (36% MG) .....	70 g
Lait entier.....	50 g
Café moulu .....	10 g
Jaunes d'oeufs.....	35 g
Gélatine hydratée .....	0.5 feuille

Dans une casserole à fond épais, réaliser un caramel avec le sucre. Déglacer avec la crème et le lait préalablement chauffés. Ajouter le café moulu, couvrir et laisser infuser 20 minutes. Chinoiser et réserver le marc de café. Mélanger l'infusion caramel-café avec les jaunes d'œufs. Cuire à feu doux jusqu'à 85 °C. Retirer du feu et incorporer la gélatine. Chinoiser, laisser refroidir, couler dans les moules «Truffles 5» Silikomart et surgeler.

### MOUSSE COCO

Crème de coco .....	150 g
Sucre de semoule .....	20 g
Jaune d'oeufs .....	20 g
Gélatine hydratée .....	1.5 feuille
Crème liquide (36% MG) .....	100 g

Mélanger la purée et le sucre dans une petite casserole et porter juste à ébullition. Retirer du feu et incorporer progressivement les jaunes d'œufs en fouettant. Remettre sur le feu et cuire à 85 °C. Ajouter la gélatine hydratée, chinoiser et laisser refroidir à 30 °C. Monter la crème puis l'incorporer délicatement à la base refroidie. Couler dans des moules Silikomart «Nigiri», insérer les sphères de crème café congelées et surgeler.

### GLAÇAGE AÇAÏ-GRIOTTE

Purée d'açaï .....	75 g
Purée de griotte .....	75 g
Pectine 325NH95 Louis François .....	10 g
Sucre semoule .....	100 g
Eau .....	200 g
Acide citrique .....	4 g

Mélanger la pectine et le sucre. Réserver. Chauffer les purées et l'eau à 40 °C, puis incorporer le mélange pectine-sucre au fouet. Porter à ébullition, ajouter l'acide citrique et retirer du feu. Laisser refroidir. Réchauffer le glaçage si nécessaire ; utilisation optimale entre 35 et 40 °C.

### Les astuces du Chef

*Pour accompagner ce dessert, je privilégie un café à torréfaction foncée, plus adapté au travail pâtissier car il développe des notes plus profondes et persistantes après transformation. Une logique "Ce qui pousse ensemble fonctionne bien ensemble" fonctionne particulièrement bien ici : un café brésilien corsé crée un accord naturel avec l'açaï et le cacao.*

*Les purées d'açaï et la crème de coco contenant une proportion importante de matières grasses, il est essentiel de toujours les mixer et de les homogénéiser avant pesée afin de garantir une texture stable et une composition homogène.*

*L'emploi de pectine NH dans le glaçage présente un double intérêt : ses propriétés thermoréversibles facilitent le travail en production, tandis que sa formulation végétale permet de créer des glaçages naturels, adaptables à différents fruits, sans colorants ni arômes artificiels.*

## GEL FLUIDE AÇAÏ-GRIOTTE

Purée d'açaï .....	65 g
Purée de griotte .....	60 g
Sucre semoule .....	80 g
Eau .....	100 g
Agar-agar Louis François .....	3 g

Mélanger les purées et le sucre, chauffer doucement à 35 °C. Réserver.  
Porter l'eau et l'agar à ébullition, maintenir une légère ébullition pendant 30 secondes.  
Retirer du feu et incorporer le mélange de purées.  
Laisser refroidir jusqu'à obtention d'un gel ferme à température ambiante.  
Casser le gel et mixer à vitesse variable jusqu'à obtention d'une texture lisse.

*L'utilisation de l'agar-agar pour le gel fluide Açaï-Griotte permet d'obtenir des textures modernes et fruitées avec très peu de sucres ajoutés. Cette technique offre également une grande flexibilité pour valoriser d'autres fruits ou surplus de production.*

## GLACE AU NOYAU

Lait entier .....	600 g
Noyau de cerise, légèrement torréfiés .....	20 g
Crème liquide (35% MG) .....	170 g
Lait en poudre écrémé .....	45 g
Pâte de vanille .....	5 g
Sucre semoule .....	140 g
Stabilisateur Louis François Stab 2000 .....	2 g
Dextrose .....	20 g
Sucre inverti .....	20 g

Chauffer le lait et les noyaux à 65 °C, couvrir et laisser infuser 30 minutes. Chinoiser.  
Chauffer le lait infusé avec la crème, le lait en poudre et la vanille. Ajouter le sucre, le stabilisateur, le dextrose et le sucre inverti. Cuire à 85 °C.  
Refroidir à 4 °C. Mixer au mixeur plongeant environ 45 secondes. Laisser maturer 12 à 16 h à 4 °C.  
Turbiner jusqu'à -5 °C. Durcir à -18 °C minimum, ou congeler en bacs Pacojet et turbiner au besoin.

*Les noyaux de griottes peuvent devenir un véritable ingrédient aromatique. Correctement infusés, ils révèlent de délicates notes naturelles d'amande et de noyau qui apportent beaucoup d'élégance aux créations glacées.*

## PÂTE SUCRÉE

Beurre doux .....	125 g
Sucre glace .....	65 g
Sel .....	1 g
Oeufs entiers .....	35 g
Farine .....	250 g

Crémer le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange clair.  
Ajouter les œufs progressivement.  
Incorporer la farine sans trop travailler.  
Filmer et laisser reposer 2 heures au froid.  
Abaisser, détailler, disposer sur plaque et surgeler 30 minutes.  
Cuire à 150 °C pendant 12 à 15 minutes.

## SABLÉ CAFÉ-CACAO

Beurre doux, pommade .....	175 g
Sucre glace .....	65 g
Sel .....	2 g
Farine pâtisseries .....	140 g
Cacao en poudre .....	20 g
Levure chimique .....	2 g
Marc de café réservé .....	10 g

Mélanger le beurre, le sucre et le sel au robot.  
Ajouter la farine et le cacao jusqu'à homogénéité.  
Pocher dans des cercles à tarte graissés, en couche uniforme, puis surgeler.  
Cuire à 160 °C pendant 15 à 20 minutes.  
Laisser refroidir et concasser.

*Le marc de café conserve, après infusion, des notes torréfiées, amères et terreuses particulièrement intéressantes en pâtisserie.*

## DÉCOR MERINGUE

Blancs d'œufs .....	125 g
Sucre semoule .....	65 g
Sucre glace .....	1 g

Monter les blancs à vitesse moyenne en ajoutant progressivement le sucre semoule jusqu'à obtention de pics fermes.  
Dresser et sécher à 93 °C.



## Assemblage

Démouler la mousse coco congelée, glacer avec le glaçage Açaï-Griotte tiède.  
Déposer sur les fonds de pâte sucrée et laisser tempérer.  
Finaliser l'assiette avec le gel fluide Açaï-Griotte, le sablé café-cacao et la glace au noyau.  
Ajouter une meringue, saupoudrer de poudre d'açaï et de sucre glace.

# Cultivons l'excellence fruit



[www.les-vergers-boiron.com](http://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 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

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong