

Recette

Kumquat

Paula Domènech
Cheffe Péninsule Ibérique Les vergers Boiron

FAIBLE TENEUR EN SUCRE



Recette Kumquat

Par Paula Domènech



Purée de kumquat sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron vert sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de yuzu sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée d'orange & orange amère sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

COMPOTÉE DE KUMQUAT

Purée de kumquat	192 g
Purée de citron vert	77 g
Purée de yuzu	38 g
Trehalose	70 g
Pectine NH	11 g
Kumquats frais	280 g
Masse gélatine 1/5	11 g

Mélanger à sec la pectine et le tréhalose. Dans une casserole, placer les kumquats blanchis et coupés en petits cubes, la purée de kumquat, la purée de citron vert et la purée de yuzu.

Ajouter progressivement le mélange sucre-pectine en remuant, puis porter à ébullition.

Laisser frémir une minute.

Retirer du feu et incorporer la masse gélatine.

Mixer légèrement au mixeur plongeant.

Laisser prendre la préparation.

Casser le gel et couler 30 g de compotée par moule.

Surgeler.

Les astuces du Chef

Cette préparation vise à obtenir un cœur de kumquat intense, frais et texturé grâce à l'association de purée et de kumquats frais. Les purées de yuzu et de citron vert renforcent les notes agrumes et florales.

Le tréhalose préserve la brillance du fruit, limite la recristallisation et apporte peu de sucrosité (POD 0,4). Il peut être remplacé par du saccharose ou du glucose en ajustant les quantités pour éviter un excès de douceur. La stabilité reste assurée grâce aux fibres du kumquat, à la gélatine et à la pectine.

CRUMBLE AU GINGEMBRE

Poudre d'amandes	110 g
Farine	110 g
Oligofructose	110 g
Beurre	110 g
Sel	1.5 g
Gingembre moulu	6 g
Beurre de cacao	16 g
Pâte d'amande torréfiée	70 g

Crémer légèrement le beurre.

Ajouter la farine, la poudre d'amandes, l'oligofructose et le sel, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Former un boudin et laisser reposer au réfrigérateur.

Émietter la pâte à la main ou à l'aide d'un tamis, puis la répartir sur une plaque recouverte de Silpat.

Cuisson : 160 °C – 15 à 18 minutes – ours ouvert.

À la sortie du four, mélanger avec le beurre de cacao, la pâte d'amande et le gingembre jusqu'à enrobage complet. Étaler pour éviter les amas et surgeler.

Le crumble apporte du croustillant et intensifie les saveurs.

L'oligofructose favorise la caramélisation, la couleur et les arômes tout en apportant peu de sucrosité (POD 0,4-0,5). Il peut être remplacé ou associé au saccharose, avec une douceur plus marquée. Les sirops sont déconseillés, leur teneur en eau risquant d'altérer la texture croustillante.

BISCUIT KUMQUAT

Purée de kumquat	120 g
Farine	135 g
Eau	60 g
Beurre	100 g
Sel	1.5 g
Oeufs entiers	155 g
Blancs d'oeufs	190 g
Crème de tarte	0.5 g
Allulose	130 g

Tamiser la farine dans la cuve du batteur. Porter à ébullition l'eau, la purée de kumquat, le beurre et le sel. Ébouillanter la farine avec le mélange chaud à vitesse lente (feuille). Mélanger 5 minutes. Ajouter progressivement les œufs. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Monter les blancs avec l'allulose en meringue stable, puis incorporer délicatement à la première masse. Étaler sur Silpat à 0,8 cm d'épaisseur. Cuisson : 150 °C – 15 minutes – ours fermé.

Ce biscuit est basé sur une pâte à choux enrichie de meringue. L'allulose, avec un indice glycémique de 0 et un POD de 0,7, offre des propriétés fonctionnelles proches du saccharose (caramélisation, couleur, arômes) sans en altérer le profil gustatif. Il peut être remplacé par du saccharose sans modification majeure de texture.

MOUSSE KUMQUAT

Purée de kumquat	33 g
Purée d'orange & orange amère	33 g
Gomme de caroube	0.2 g
Gélatine en poudre	5-6 g
Huile de coco désodorisée	7 g
Fibre d'agrumes	0.8 g
Blanc d'oeuf pasteurisé	15 g
Inuline native	6 g

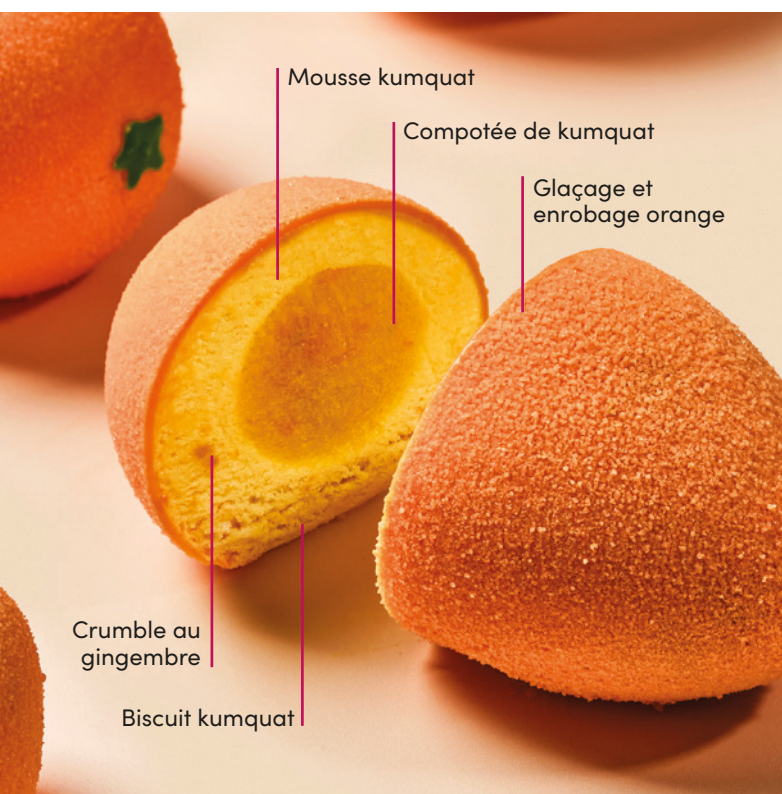
Mélanger les purées à 40 °C avec la gélatine, puis ajouter la gomme de caroube et mixer. Incorporer l'huile de coco fondue et la fibre d'agrumes au mixeur plongeant. Mélanger les blancs d'œufs, l'inuline et le sucre, puis mixer. Transférer au batteur et monter en meringue souple et stable. Incorporer délicatement la meringue à la base fruitée.

Cette mousse sans produits laitiers met en avant la fraîcheur du kumquat. L'huile de coco désodorisée préserve les arômes, tandis que la fibre d'agrumes et la gélatine assurent stabilité et tenue.

L'inuline remplace le saccharose en apportant matière sèche et rétention d'eau sans excès de douceur. L'inuline peut être remplacée par du saccharose, avec un léger ajustement de la gomme de caroube pour conserver la stabilité.

AUTRES ÉLÉMENTS

Glaçage et enrobage orange
Décor en chocolat en forme de queue, parfumé au thé vert



Assemblage

Découper le biscuit kumquat à l'aide d'un emporte-pièce rond de 3,5 cm de diamètre. Garnir le moule d'une première couche de mousse kumquat. Insérer le cœur de compotée de kumquat congelé. Découper un second disque de biscuit kumquat de 3,5 cm et le placer sur un côté du moule œuf Silikomart. Recouvrir d'un peu de mousse kumquat et ajouter le crumble au gingembre. Compléter de la mousse kumquat jusqu'à remplir entièrement le moule. Lisser soigneusement afin que la fermeture soit parfaitement plane et affleurante. Surgeler. Glacer et pulvériser l'« œuf kumquat » avec le glaçage orange. Terminer en ajoutant le décor en chocolat en forme de queue sur un côté.

Cultivons l'excellence fruit



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