

Recette

Pêche blanche

Yukiko Kamauchi
Cheffe Japon Les vergers Boiron

LA COULEUR À L'ÉTAT NATUREL





Recette Pêche blanche

Par Yukiko Kamauchi



Purée de pêche blanche
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de groseille
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de fraise 100%
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de pêche sanguine
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Préparation concentrée
surgelée orange
Les vergers Boiron

MIRLITON ORANGE

Concentré orange	30 g
Oeufs entiers	144 g
Jaunes d'oeufs	36 g
Sucre	135 g
Maizéna	12 g
Poudre d'amandes	135 g

Mélanger les œufs entiers, les jaunes, le sucre semoule et le concentré d'orange. Ajouter la poudre à crème et la poudre d'amandes, puis mélanger à nouveau. Verser l'appareil dans un fond de tarte et cuire au four à 160 °C pendant environ 15 minutes. Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre.

Les astuces du Chef

Cette pâte constitue ici une base indicative. Une pâte à croissant classique fonctionne également parfaitement pour cette recette et permet notamment de réutiliser les chutes issues du façonnage des viennoiseries.

MOUSSE VANILLE

Lait	100 g
Gousse de vanille	0.25
Jaunes d'oeufs	25 g
Sucre semoule	20 g
Masse gélatine (200 bloom hydratée 1:5)	21 g
Crème fraîche 35%	75 g

Préparer une crème anglaise avec le lait, les jaunes et le sucre. À la fin de la cuisson, ajouter la gélatine, la dissoudre complètement, puis passer au chinois et laisser tiédir. Incorporer la crème montée. Couler 8 g de mousse dans des moules demi-sphères de 3 cm de diamètre.

Cette pâte constitue ici une base indicative. Une pâte à croissant classique fonctionne également parfaitement pour cette recette et permet notamment de réutiliser les chutes issues du façonnage des viennoiseries.

SAUCE GROSEILLE

Purée de groseille	120 g
Sucre	12 g

Mélanger le sucre à la purée de groseille jusqu'à dissolution complète. Couler 10 g sur la mousse vanille et surgeler.

Cette pâte constitue ici une base indicative. Une pâte à croissant classique fonctionne également parfaitement pour cette recette et permet notamment de réutiliser les chutes issues du façonnage des viennoiseries.

GELÉE GROSEILLE

Purée de groseille	100 g
Sucre	10 g
Agar	1 g

Mettre la purée dans une casserole, ajouter l'agar mélangé au sucre. Porter à ébullition, couler dans de petits moules sphériques de 5 mm et laisser gélifier.

Cette pâte constitue ici une base indicative. Une pâte à croissant classique fonctionne également parfaitement pour cette recette et permet notamment de réutiliser les chutes issues du façonnage des viennoiseries.

MOUSSE PÊCHE

Purée de pêche blanche [A]	100 g
Purée de fraise	25 g
Purée de pêche sanguine	12 g
Purée de pêche blanche [B]	20 g
Sucre semoule	40 g
Masse gélatine	26 g
Crème fraîche 35%	100 g

Mélanger la purée de pêche blanche [A], la purée de fraise et la purée de pêche sanguine. Réserver.

Chauffer la purée de pêche blanche [B] avec le sucre et la gélatine pour les dissoudre, puis incorporer au mélange précédent.

Ajouter la crème montée.

Couler dans des moules dome de 5,5 cm, placer l'insert de mousse vanille et la sauce groseille, puis congeler.

Brillance & onctuosité : l'ajout de beurre de cacao stabilise le crémeux, renforce la sensation en bouche.

PÊCHES COMPOTÉES À LA ROSE

Pêches	2
Eau	300 g
Sucre semoule	90 g
Pétales de rose séchés	3 g

Laver soigneusement les pêches.

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter les pêches et les pétales de rose, mettre sous vide et cuire au bain-marie 10 minutes.

Peler et couper les pêches en quartiers avant utilisation.

Brillance & onctuosité : l'ajout de beurre de cacao stabilise le crémeux, renforce la sensation en bouche.

GELÉE PÊCHE ROSE

Sirop compotée de pêche à la rose ...	200 g
Eau	100 g
Masse gélatine	30 g

Ajouter l'eau et la gélatine au sirop, porter à ébullition.

Transvaser dans un récipient et laisser refroidir pour gélifier.

Brillance & onctuosité : l'ajout de beurre de cacao stabilise le crémeux, renforce la sensation en bouche.

GRANITÉ PÊCHE

Purée de pêche blanche	200 g
Purée de citron jaune	10 g
Eau	70 g
Sucre	35 g

Chauffer l'eau avec le sucre et le miel.

Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à la fonte.

Ajouter les purées laisser prendre au réfrigérateur jusqu'à la prise.

Fouetter à vitesse rapide jusqu'à une mousse légère.

Brillance & onctuosité : l'ajout de beurre de cacao stabilise le crémeux, renforce la sensation en bouche.

MERINGUE FRANÇAISE À LA FRAISE

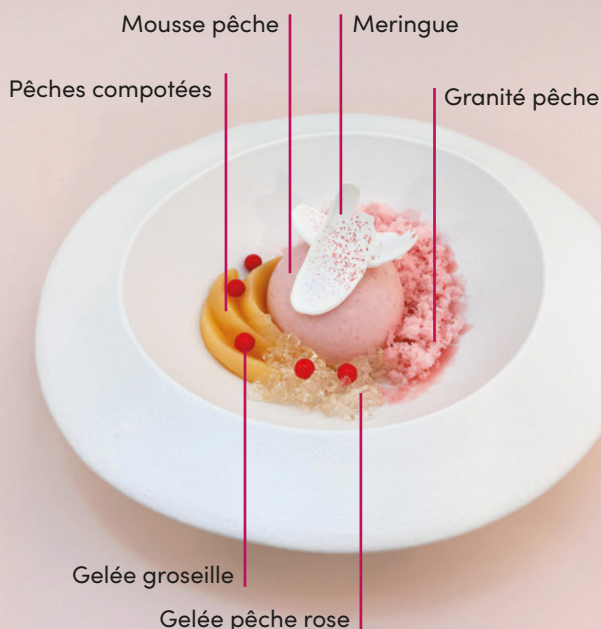
Blancs d'oeufs	80 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	80 g
Poudre de fraise lyophilisée	QS

Monter les blancs avec le sucre semoule pour obtenir une meringue.

Ajouter délicatement le sucre glace.

Étaler sur une plaque, saupoudrer de poudre de fraise et sécher au four à 80 °C pendant 2 heures.

Brillance & onctuosité : l'ajout de beurre de cacao stabilise le crémeux, renforce la sensation en bouche.



Assemblage

Déposer la mousse pêche sur le mirliton orange et laisser décongeler.

Ajouter les pêches compotées, puis dresser la gelée pêche rose et la gelée de groseille.

Juste avant le service, ajouter la meringue et le granité.

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