

# Recette

## Petit gâteau cassis, poire & tonka

Thibault Marchand

*Chef Corporate Les vergers Boiron*

PLANT-BASED

Entreprise



Certifiée

En savoir plus sur

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





## Recette Petit gâteau cassis, poire & tonka (végétal et sans gluten)

Par Thibault Marchand

Moules Hana 87, Globe 26, Hana 1000 de Silikomart



Purée de cassis  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de poire  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron

### PÂTE SUCRÉE SARRASIN

Sucre de canne Nascita .....	50 g
Lait d'avoine .....	75 g
Muscovado .....	50 g
Huile d'olive .....	125 g
Farine de Sarrasin .....	300 g
Sel fin .....	1.5 g

Mélanger les sucres avec le lait d'avoine, le sel, et l'huile d'olive, Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler entre deux papier cuisson à 2,5mm et réserver au congélateur. Détailler des disques et cuire dans un four ventilé entre deux silpain jusqu'à coloration. Laisser refroidir.

### Les astuces du Chef

**Travail à froid :** l'huile d'olive remplace le beurre, la pâte est donc plus souple. Le passage au congélateur est indispensable pour une découpe nette.

**Goût :** privilégier une huile d'olive douce pour ne pas masquer les notes de sarrasin.

### BISCUIT SARRASIN

Farine de sarrasin .....	100 g
Farine de riz complète .....	50 g
Poudre amande .....	60 g
Sucre de canne Nascita .....	120 g
Lait amande .....	180 g
Huile de pépins de raisins .....	60 g
Baking powder .....	6 g
Sel fin .....	3 g

Mélanger toute les poudres ensemble. Ajouter les liquides, mélanger au fouet. Couler dans un cadre 40X40. Etaler à l'aide d'une spatule coudée et cuire dans un four ventilé pendant 12 à 14 minutes. A la sortie du four, aplatir afin de rendre le biscuit plat et plus dense. Laisser refroidir et surgeler.

**Le lait d'amande apporte une richesse en lipides ce qui favorise le moelleux du biscuit. Une bonne alternative au lait d'origine animale.**

**Texture dense et régulière :** aplatir le biscuit à la sortie du four permet d'éliminer les bulles d'air et d'obtenir une base plus résistante.

**Astuce goût :** une légère torrification préalable de la farine de sarrasin renforce les notes céréalières.

### CONFIT POIRE & VANILLE

Purée de poire .....	500 g
Sucre de canne Nascita .....	30 g
Pectine NH Louis François .....	10 g
Gousses de vanille Ouganda .....	2
Fève tonka .....	1/4

Mélanger les poudres ensemble. Chauffer la purée avec les gousses de vanille et la fève de tonka grattées. Verser en pluie les poudres, sans cesser de remuer. Bouillir pendant 2 minutes et retirer du feu. Couler à mi-hauteur des cavités du moule Globe 26 et dans un cercle de 12cm de diamètre. Surgeler.

**Contrairement à la gélatine, qui peut parfois donner une sensation "élastique", la pectine offre une texture onctueuse et évite la synérèse ainsi qu'une perte de tenue.**

**Insert net :** couler et surgeler rapidement pour éviter toute migration d'humidité lors du montage.

## CRÉMEUX CASSIS

Purée de cassis .....	500 g
Purée de citron jaune .....	15 g
Eau .....	150 g
Sucre de canne Nascita .....	180 g
Pectine NH Louis François .....	16 g
Amidon de maïs .....	32 g
Inuline Louis François .....	20 g
Beurre de cacao .....	90 g

Mélanger les poudres ensemble.  
Chauffer les purées avec l'eau.  
Verser les poudres en pluie dans le liquide chaud.  
Bouillir 2 minutes.  
Hors du feu, ajouter le beurre de cacao, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.  
Compléter les cavités sur chaque confit de poire vanille et surgeler.

*Si le beurre d'origine animale apporte son propre goût, le beurre de cacao présente ici l'avantage de ne pas apporter de saveur additionnelle.*

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

*Équilibre : l'inuline apporte de la rondeur et réduit l'acidité du cassis sans alourdir.*

## MOUSSEUX CASSIS

Crémeux cassis .....	500 g
Crème végétale .....	250 g

Une fois le crémeux refroidi, ajouter la crème végétale foisonnée en plusieurs fois et réserver pour le montage.

*Contrairement à une crème d'origine animale, la crème végétale permet une meilleure lisibilité aromatique.*

*Températures clés : incorporer la crème végétale lorsque le crémeux est froid pour préserver la tenue.*

*Foisonnement : monter la crème souple, jamais ferme, afin de conserver une mousse légère.*

## PRALINÉ GRAINES DE COURGE

Graines de courge .....	200 g
Sucre .....	200 g
Eau .....	40 g
Pincée fleur de sel .....	1

Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre.  
Torréfier les graines de courge.  
Verser le caramel sur les graines de courge et refroidir.  
Une fois refroidi, mixer le tout dans un robot coupe jusqu'à la texture souhaitée.

*Torréfaction : essentielle pour développer les notes grillées et réduire l'amertume des graines.*

*Texture sur mesure : mixer plus ou moins longtemps afin d'avoir un rendu fin ou une texture plus marquée.*

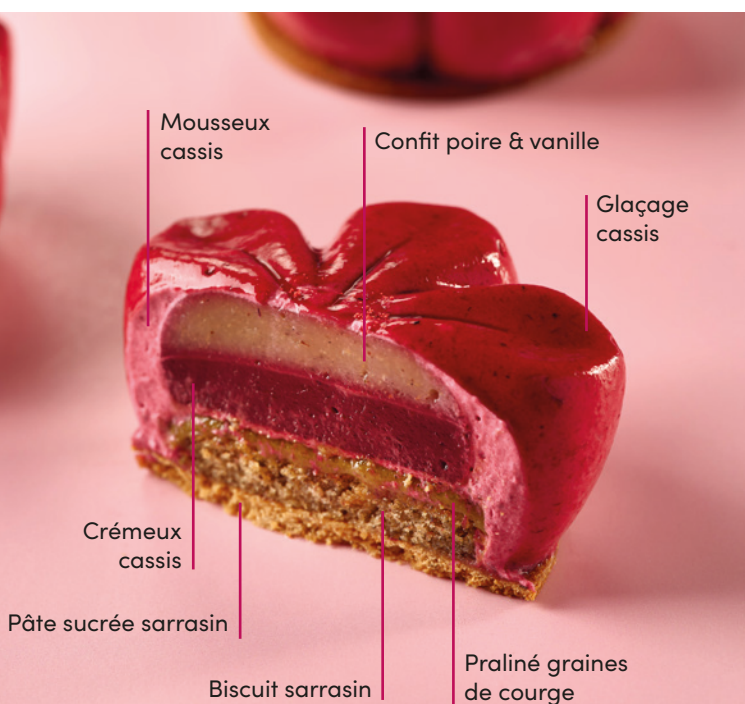
*Assaisonnement : une pointe de fleur de sel révèle la profondeur aromatique du praliné.*

## GLAÇAGE CASSIS

Purée de cassis .....	370 g
Eau .....	400 g
Glucose .....	140 g
Sucre .....	140 g
Pectine NH Louis François .....	7 g
Nappage neutre .....	100 g

Chauffer la purée avec l'eau et le glucose.  
Mélanger le sucre et la pectine NH.  
Bouillir pendant 2 minutes.  
Refroidir rapidement.  
Chauffer le nappage et ajouter la première base.  
Mixer le tout et réserver pour glacer.

*Un glaçage au chocolat apporte du gras et des notes lactées. Les glaçages au fruit ont quand à eux une double fonction : donner du goût et apporter de la couleur.*



## Assemblage

Étaler le praliné sur le biscuit et surgeler.  
Garnir les cavités des moules Hana 87 & Hana 1000 à mi-hauteur avec le mousseux cassis.  
Insérer un insert poire vanille et cassis au centre puis appuyer légèrement.  
Rajouter du mousseux si besoin puis déposer un disque de biscuit et praliné (praliné à l'intérieur).  
Lisser si besoin et surgeler.  
Démouler puis glacer chaque pièce.  
Déposer sur un disque de sablé sarrasin.

# 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