

Recette

Petits gâteaux goyave & vanille

Corentin Magnin

Chef France Les vergers Boiron

TRAÇABILITÉ

Entreprise



Certifiée

En savoir plus sur

bcorp.com





Recette Petits gâteaux goyave & vanille

Par Corentin Magnin

Pour 12 pièces

Moules Promise 65 et Essenziale 30 de Silikomart



Purée de goyave
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

BISCUIT AMANDE

Blancs d'œufs	90 g
Sucre	70 g
Poudre amande	75 g
Beurre fondu	10 g

A l'aide d'un batteur muni d'un fouet, monter les blancs en neige puis les serrer avec le sucre.

Ajouter délicatement à l'aide d'une maryse la poudre d'amande puis le beurre fondu.

Cuire en cadre 170°C pendant 12 à 14min
Débarasser sur grille en fin de cuisson et laisser refroidir. Réserver pour le montage.

SABLÉ AMANDE

Beurre	30 g
Cassonade	30 g
Poudre amande	30 g
Farine	25 g
Sel fin	0.5 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille.

Emietter grossièrement la pâte sur une feuille de papier cuisson et cuire comme un crumble à 160° pendant environ 15min.

CROUSTILLANT

Sablé amande.....	100 g
Chocolat blanc	20 g
Praliné amande noisette	18 g
Feuillantine	10 g

Fondre le chocolat blanc

Ajouter le praliné le sablé amande puis la feuillantine

Une fois le mélange homogène étaler finement sur le biscuit.

Détailler des disques à l'aide de l'emporte-pièce fourni avec le moule Silikomart Promise 65.

Réserver pour montage.

Les astuces du Chef

Privilégier des amandes issues d'un même verger ou d'une même coopérative permet d'obtenir une régularité aromatique et facilite le suivi des lots. Dans cette recette, les amandes sont issues d'un producteur identifié de la Drôme, permettant un dialogue direct sur les méthodes de culture et les récoltes.

Utiliser des blancs d'œufs tempérés permet un meilleur développement et une meilleure incorporation de l'air - pour un biscuit moelleux et aérien.

Travailler le sablé à chaud pour incorporer le reste des ingrédients permet d'obtenir un mélange plus homogène ainsi que d'étaler plus facilement à épaisseur souhaité.

Qualité produit : *une farine provenant d'un moulin local offre une meilleure connaissance de la variété de blé utilisée et des méthodes de mouture. L'utilisation d'un beurre issu d'une ferme locale facilite l'identification de l'origine du lait et des conditions de production.*

Les chutes de croustillant peuvent être conservées et utilisées dans d'autres préparations.

CRÉMEUX GOYAVE

Purée de goyave	150 g
Purée de citron jaune	4.5 g
Eau	45 g
Sucre	54 g
Pectine NH nappage Louis François..	3.5 g
Amidon	10 g
Beurre doux	30 g

Dans une casserole, chauffer les purées avec l'eau.
Mélanger les poudres ensemble.
Verser les poudres dans le mélange chaud et faire bouillir pendant 2 min.
Refroidir à 45°C puis ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Refroidir.
Pocher 5 points de crémeux dans le moule Silikomart Essenziale 30 et surgeler.
Réserver le reste de crémeux pour le montage.

Le crémeux peut être travaillé à chaud pour la réalisation d'inserts et peut également être refroidi pour le travailler à la poche à douille.

CONFIT GOYAVE

Purée de goyave	250 g
Purée de citron jaune	7 g
Sucre	25 g
Pectine 325NH95 Louis François	3 g

Chauffer les purées dans une casserole.
Mélanger les poudres.
Verser les poudres sur la purée chauffée et cuire à ébullition pendant 1m.
Couler le confit sur le crémeux et surgeler.
Réserver le reste de confit pour le montage.

Une fois le confit réalisé, refroidir complètement avant de mixer la masse afin d'obtenir une texture plus souple.

MOUSSE VANILLE

Lait	105 g
Crème	105 g
Gousse de vanille Ouganda Prova	1
Jaunes d'oeufs	40 g
Masse gélatine	24 g
Chocolat blanc	58 g
Crème montée	295 g

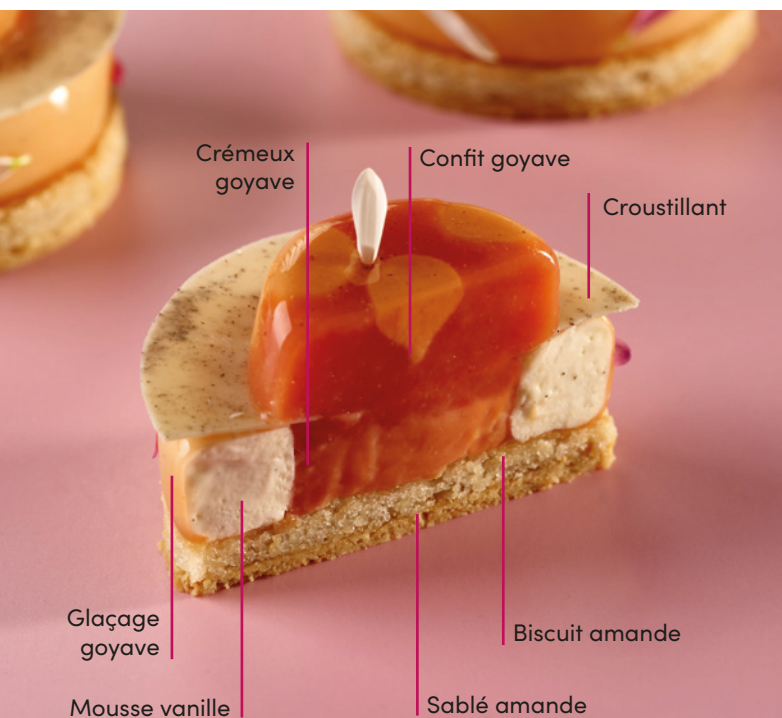
Fendre la gousse de vanille en deux et infuser dans le lait et la crème chaude (70°C)
Réaliser une crème anglaise, ajouter en fin de cuisson la masse gélatine et mixer avec le chocolat blanc.
Refroidir la préparation à 26°C et ajouter la crème montée.
Mouler dans le moule Silikomart Promise 65 et surgeler.

Fendre la gousse, gratter les graines à l'intérieur à l'aide d'un couteau et plonger le tout dans votre préparation. Faire chauffer à 70°C pendant 20 min puis laisser refroidir. Si possible, laisser infuser 24h au réfrigérateur. Conserver les gousses dans une boîte en fer ou un bocal en verre, à l'abri de la lumière et à température ambiante.

GLAÇAGE GOYAVE

Purée de goyave	370 g
Eau	350 g
Glucose	140 g
Sucre	140 g
Pectine NH nappage Louis François ..	7 g

Chauffer la purée, l'eau et le glucose à 50°C.
Incorporer la pectine en pluie préalablement mélanger avec le sucre et chauffer à 85°C.
Réserver pour glacer.



Assemblage

Démouler la mousse vanille et glacer avec le glaçage goyave
Déposer sur le biscuit amande & croustillant.
Remplir le centre du cercle avec le restant de crémeux et de confit goyave.
Réaliser un disque de chocolat blanc saupoudré de poudre de vanille et le déposer sur chaque petit gâteau.
Démouler le montage crémeux & confit de goyave
Tremper dans un nappage neutre et déposer au centre de chaque petit gâteau.
Décorer avec des pétales de fleurs.

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