

Recette

Poire, ananas & basilic

Vivian Zhou

Cheffe Chine, Les vergers Boiron

VALORISATION DES INVENDUS

Entreprise



Certifiée

En savoir plus sur
bcorp.com





Recette Poire, ananas & basilic

Par Vivian Zhou

Pour 13 pièces



Purée de poire
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée d'ananas
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron vert
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

PÂTE FEUILLETÉE

Farine T45	850 g
Farine T65	150 g
Sucre	100 g
Sel	15 g
Lait	100 g
Eau glacée	340 g
Extrait de malt	6 g
Beurre	65 g
Poudre de lait	35 g
Oeufs	50 g
Miel	15 g

Pour le tourage : 430 g de beurre

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis pétrir jusqu'au développement complet du gluten.
Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure, puis réaliser 2 tours doubles.
Laisser reposer une nuit au froid.
Abaisser ensuite à 3,6 mm d'épaisseur, fonder le moule puis placer au congélateur pendant 30 minutes avant cuisson.
Cuire dans un four ventilé à 170 °C jusqu'à obtention d'une coloration dorée et régulière.

Les astuces du Chef

Cette pâte constitue 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. Les chutes de pâte présentent souvent des formes irrégulières. Les replier permet de les rendre plus faciles à travailler et d'obtenir une structure plus homogène. Cette étape est également importante car certaines zones des chutes contiennent davantage de beurre tandis que d'autres sont principalement constituées de détrempe. Le pliage permet ainsi de rééquilibrer la texture et d'obtenir une cuisson plus régulière.

BISCUIT GÉNOISE

Lait	172 g
Beurre	72 g
Huile	24 g
Farine à gâteau	152 g
Levure chimique	4 g
Jaunes d'oeufs	178 g
Oeufs entiers	124 g
Blancs d'oeufs	320 g
Sucre	190 g
Poudre de blancs d'oeufs	3 g

Chauffer le lait, le beurre et l'huile à environ 50 °C.
Ajouter la farine puis mélanger.
Incorporer ensuite les œufs entiers et les jaunes.
Monter les blancs d'œufs avec le sucre et la poudre de blancs afin d'obtenir une meringue souple et stable.
Incorporer délicatement les deux préparations.
Cuire à 150 °C pendant environ 20 minutes.

Les chutes de génoise peuvent facilement être valorisées au lieu d'être jetées.

Elles peuvent par exemple :

- (1) être séchées au four puis transformées en crumble,*
- (2) être intégrées dans le fond d'une pâte à croissant cuite,*
- (3) servir d'élément texturant dans des montages à la crème.*

Réemployer la génoise permet d'apporter texture et profondeur aux desserts tout en adoptant une approche plus durable et économiquement pertinente.

GELÉE DE POIRE

Purée de poire	98 g
Purée de citron jaune	7 g
Sucre	6 g
Masse gélatine	9 g
Liqueur de poire	5 g

Mélanger la purée de poire, le sucre et la purée de citron puis porter à ébullition.
Ajouter la masse gélatine puis terminer avec la liqueur de poire.
Couler immédiatement dans les moules.

GELÉE ANANAS BASILIC

Purée d'ananas	102 g
Purée de citron vert	4 g
Purée de citron jaune	6 g
Sucre	12 g
Pectine	3 g
Masse gélatine	12 g
Liqueur de poire	2 g

Mélanger le sucre avec la pectine.
Mélanger ensuite la purée d'ananas, les purées d'agrumes et le mélange sucre/pectine pendant 5 minutes.
Porter à ébullition puis ajouter la masse gélatine.
Laisser légèrement refroidir avant d'ajouter le basilic afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique et éviter de le cuire.

MOUSSE POIRE

Purée de poire	218 g
Purée de citron jaune	15 g
Sucre	12 g
Masse gélatine	22 g
Liqueur de poire	18 g
Crème montée	92 g
Blancs d'oeufs	20 g
Sucre	37 g
Eau	10 g

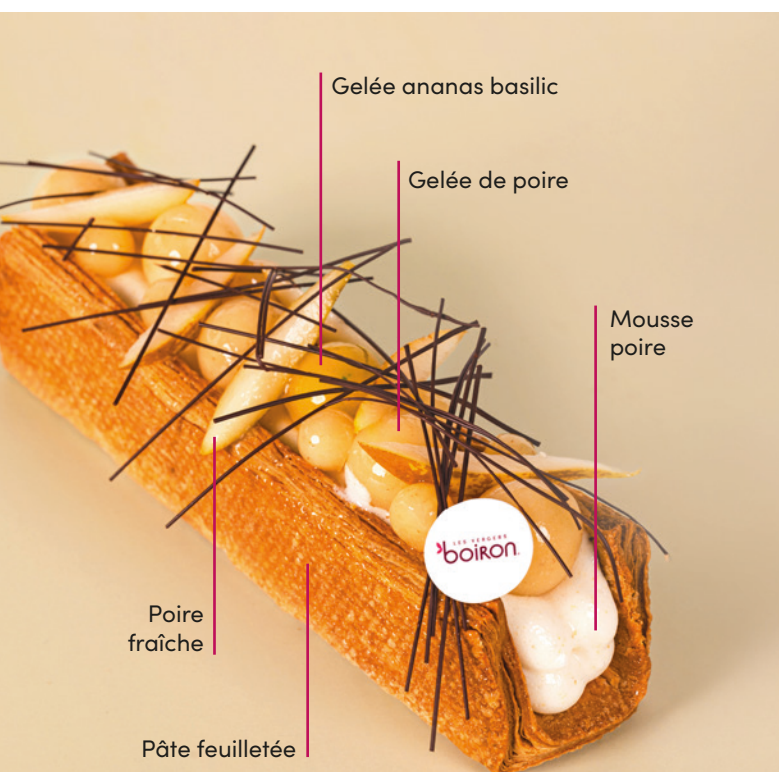
Porter les purées et le sucre à ébullition.
Ajouter la masse gélatine puis laisser refroidir légèrement avant d'ajouter la liqueur de poire.
Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre et l'eau.
Mélanger délicatement la meringue avec la crème montée puis incorporer l'ensemble à la préparation à la poire.

CROUSTILLANT

Riz soufflé	50 g
Riz complet soufflé torréfié	50 g
Chocolat caramel	50 g
Beurre de cacao	10 g

Faire fondre le chocolat caramel avec le beurre de cacao.
Ajouter les deux riz soufflés puis mélanger immédiatement.
Utiliser directement.

Le choix de deux types de riz soufflé permet de créer davantage de complexité en bouche. De plus, le riz soufflé nature conserve des notes céréalières plus douces tandis que le riz soufflé torréfié développe des arômes plus grillés et plus profonds. Le contraste apporte davantage de relief à la dégustation.



Gelée ananas basilic

Gelée de poire

Mousse poire

Poire fraîche

Pâte feuilletée

Assemblage

Étaler une couche régulière de croustillant au fond de la pâte feuilletée cuite.
Déposer ensuite une couche de biscuit directement sur le croustillant.
Pocher une fine couche de gelée ananas-basilic sur le biscuit.
Recouvrir d'une couche lisse de crème poire Williams sur la gelée.
Décorer le dessus avec des gelées congelées de poire Williams et d'ananas-basilic.
Pulvériser un glaçage miroir sur le dessus des sphères de gelée.
Terminer avec quelques morceaux frais de poire Williams et des décors en chocolat.

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