

Recette Flores de Cereza

Miquel Guarro
Chef Ambassadeur Les vergers Boiron

Fruit**b**
Collective



LES VERGERS
boiron®





FLORES DE CEREZA

De Miquel Guarro

Receta para 8 postres



Puré de cereza sin
azúcares añadidos
Les vergers Boiron



Puré de lima sin
azúcares añadidos
Les vergers Boiron

CREMO DE CEREZA

Purés Guinda	130g
Azúcar invertido	25g
Dextrosa	25g
Goma garrofin	2,5g
Masa de gelatina 1/5	28g
Proteína de leche	3g
Grasa de coco desodorizada	35g
Purés Guinda	175g
Purés Lima	15g

Mezclar en seco la dextrosa con la goma garrofin.
Calentar la pulpa de cereza con el azúcar invertido, la dextrosa, y la goma garrofin a 60°C
Agregar la gelatina y disolverla correctamente.
Agregar la proteína de leche y trabajar el conjunto con el túrmix.
Fundir la grasa de coco y agregarla a hilo a la mezcla mientras la emulsionamos con el túrmix.
Agregar los pures a hilo encima de la base mientras lo trabajamos con el túrmix.
Dosificar en los moldes con la ayuda de una manga.
Congelar.

GEL DE CEREZA

Agua de cereza	120g
Azúcar invertido	20g
Azúcar	10g
Agar agar	1,2g
Masa de gelatina 1/5	3g

Mezclar el azúcar con el agaragar y agregarlo al pure con el azúcar invertido.
Llevar a ebullición y agregar la masa de gelatina
Dejar enfilar correctamente en nevera.
Triturar hasta conseguir un gel firme y cremoso.
Disponer en una manga.

SORBETE DE CEREZA

Agua	55g
Azúcar	45g
Glucosa en polvo DE 33	20g
Dextrosa	10g
Glicerina	10g
Estabilizante para sorbetes	1,2g
Purés Guinda	250g
Purés Lima	20g

Calentar el agua a 45°C, añadir los azúcares bien mezclados con el estabilizante, en forma de lluvia.
Subir la mezcla a 84°C.
Retirar del fuego y enfriar rápidamente.
Dejar madurar 24h.
Añadir el mezcal y el mango, pasar túrmix y mantecar.

AGUA DE CEREZA

Purés Guinda 350g

Dejar el pure descongelar encima de un colador para que vaya cayendo solamente el agua, sin la fibra.

BIZCOCHO MICROONDAS DE TE MATCHA

Pasta de almendra tostada salada 25g
Aceite de pepita de uva 15g
Clara pasteurizada 55g
Yema pasteurizada 10g
Azúcar invertido 10g
Azúcar lustre 30g
Harina floja 20g
Te verde Matcha con chlorella 3g
Sal fina 0,3g

Atemperar a 20º la clara, la yema, la miel, emulsionar con la pasta y el aceite.
Añadir el azúcar, la harina, el te y emulsionar de nuevo.
Colar, añadir la sal y poner dentro del sifón con 4 cargas.
Dosificar 30g y cocer 35 segundos a máxima potencia.
Reservar al revés encima de una lata con silpat y guardar en nevera.
Desmenuzar el bizcocho en trozos pequeños y guardar en nevera para su utilización.

CRUMBLE TÉ VERDE YOGURT

Mantequilla 30g
Harina 30g
Azúcar 30g
Harina de almendra 30g
Sal fina 0,5g
Te verde matcha 2g

Pomar ligeramente la mantequilla y agregarle las harinas y el azúcar.
Amasar hasta obtener una masa compacta.
Hacer un rulo de masa y dejar en nevera.
Desmenuzar la masa con la ayuda de una reja.
Configuración del horno: 160ºC – 16/18 minutos – Tiro abierto.
Al salir del horno, dejar enfriar correctamente.
Espolvorear el té verde encima de la galleta y guardarlo en un tupper hermetico

NAMELAKA DE TÉ MATCHA

Agua mineral 45g
Azúcar invertido 20g
Te verde matcha 3g
Sal 0,8g
Massa de gelatina 1/5 9g
Chocolate blanco Opalys 33% cacao 90g
Nata 35% M.G. 200g

Llevar a ebullición el agua junto con el azúcar, la vaina de vainilla y la sal.
Dejar infusionar por 15 minutos y colar el resultado.
Agregar la gelatina para disolverla en la infusión aun caliente.
Semi fundir el chocolate blanco y emulsionar las dos partes.
Una vez el base este emocionada, agregar la nata en frio a hilo al mismo tiempo que la integramos con el túrmix.
Verter en un tupper, y dejar madurar 24 horas en nevera.
Montar hasta obtener una textura espumosa y cremosa.

Montaje

Con la ayuda de una espátula, pintar una base de namelaka de té matcha.
Encima de la namelaka, colocar las flores de cremoso de cereza aterciopeladas.
Rellenar los centros de la flor con el gel de cereza.
Colocar un poco de bizcocho micro en el centro de las flores.
Repartir unos trozos de cumbre y unas yemas de cereza.
Colocar los brotes de eneldo.
Acabar con una quenlle de sorbete de cereza.



Cultivemos la excelencia en la fruta

SIRH/4
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS
boiron®

2025-2027 MAIN PARTNER



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 UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON ASIA

Unit J, 26/F, COS Centre,
56 TsunYip St, Kwun Tong
Hong-Kong