

Recette Fleurs de cerisier

Miquel Guarro

Chef Ambassadeur Les vergers Boiron

Fruit**b**
Collective



LES VERGERS
boiron®

Certified



Corporation

Learn more at
bcorp.com



FLEURS DE CERISIER

De Miquel Guarro

Recette pour 8 desserts



Purée de cerise sans
sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron vert
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron

CRÉMEUX CERISE

Purée de cerise	130g
Sucre inverti	25g
Dextrose	25g
Gomme de caroube	2,5g
Masse gélatine 1/5	28g
Protéine de lait	3g
Graisse de coco désodorisée	35g
Purée de cerise	175g
Purée de citron vert	15g

Mélanger à sec le dextrose avec la gomme de caroube.
Chauffer la pulpe de cerise avec le sucre inverti, le dextrose et la gomme de caroube à 60 °C.
Ajouter la gélatine et la dissoudre correctement.
Ajouter la protéine de lait et travailler l'ensemble au mixeur plongeant.
Fondre la graisse de coco et l'ajouter en filet au mélange tout en émulsionnant au mixeur plongeant.
Ajouter les purées en filet sur la base tout en travaillant au mixeur plongeant.
Dresser dans les moules à l'aide d'une poche.
Congeler.

GEL DE CERISE

Eau de cerise	120g
Sucre inverti	20g
Sucre	10g
Agar-agar	1,2g
Masse gélatine 1/5	3g

Mélanger le sucre avec l'agar-agar et l'ajouter à la purée avec le sucre inverti.
Porter à ébullition et ajouter la masse gélatine.
Laisser prendre correctement au réfrigérateur.
Mixer jusqu'à obtenir un gel ferme et crémeux.
Disposer dans une poche.

SORBET CERISE

Eau	55g
Sucre	45g
Glucose en poudre DE 33	20g
Dextrose	10g
Glycérine	10g
Stabilisateur pour sorbets	1,2g
Purée de cerise	250g
Purée de citron vert	20g

Chauffer l'eau à 45 °C, ajouter en pluie les sucres bien mélangés avec le stabilisateur.
Monter le mélange à 84 °C.
Retirer du feu et refroidir rapidement.
Laisser mûrir 24 h.
Ajouter le mezcal et la mangue, passer au mixeur plongeant et turbiner.

EAU DE CERISE

Purée de cerise 350g

Laisser la purée décongeler sur une passoire afin que seule l'eau s'écoule, sans la fibre.

BISCUIT MICRO-ONDES AU THÉ MATCHA

Pâte d'amande torréfiée salée 25g
Huile de pépins de raisin 15g
Blanc d'œuf pasteurisé 55g
Jaune d'œuf pasteurisé 10g
Sucre inverti 10g
Sucre glace 30g
Farine faible 20g
Thé vert matcha à la chlorelle 3g
Sel fin 0,3g

Tempérer à 20 °C le blanc, le jaune et le miel, émulsionner avec la pâte et l'huile.
Ajouter le sucre, la farine, le thé et émulsionner de nouveau.
Passer au chinois, ajouter le sel et verser dans le siphon avec 4 cartouches.
Doser 30 g et cuire 35 secondes à puissance maximale.
Réserver à l'envers sur une plaque avec Silpat et garder au réfrigérateur.
Émietter le biscuit en petits morceaux et garder au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

CRUMBLE THÉ VERT YAOURT

Beurre 30g
Farine 30g
Sucre 30g
Farine d'amande 30g
Sel fin 0,5g
Thé vert matcha 2g

Mettre légèrement le beurre en pommade et ajouter les farines et le sucre.
Pétrir jusqu'à obtenir une pâte compacte.
Former un boudin de pâte et laisser au réfrigérateur.
Émietter la pâte à l'aide d'une grille.
Configuration du four : 160 °C – 16/18 minutes – Tirage ouvert.
À la sortie du four, laisser refroidir correctement.
Saupoudrer le thé vert sur le crumble et le conserver dans une boîte hermétique.

NAMELAKA AU THÉ MATCHA

Eau minérale 45g
Sucre inverti 20g
Thé vert matcha 3g
Sel 0,8g
Masse gélatine 1/5 9g
Chocolat blanc Opalys 33 % de cacao 90g
Crème 35 % M.G. 200g

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, la gousse de vanille et le sel.
Laisser infuser 15 minutes et passer au chinois.
Ajouter la gélatine pour la dissoudre dans l'infusion encore chaude.
Faire fondre partiellement le chocolat blanc et émulsionner les deux parties.
Une fois la base émulsionnée, ajouter la crème froide en filet tout en l'incorporant au mixeur plongeant.
Verser dans une boîte hermétique et laisser maturer 24 heures au réfrigérateur.
Monter jusqu'à obtenir une texture mousseuse et crémeuse.



Montage

À l'aide d'une spatule, étaler une base de namelaka au thé matcha.
Sur la namelaka, déposer les fleurs de crèmeux cerise floquées effet velours.
Garnir les centres des fleurs avec le gel de cerise.
Placer un peu de biscuit micro-ondes au centre des fleurs.
Répartir quelques morceaux de crumble et quelques « jaunes » de cerise.
Disposer les pousses d'aneth.
Terminer avec une quenelle de sorbet cerise.

Cultivons l'excellence fruit

SIRH+
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