Livret recettes
Automne / Hiver

Anne Coruble
Cheffe Ambassadrice b Fruit Collective

Thibault Marchand
Chef Corporate / Ambassadeur Technique

Corentin Magnin
Chef France Les vergers Boiron

François Josse
Chef Ambassadeur b Fruit Collective

Sébastien Bouillet
Pâtissier - Chocolatier

Nicolas Barbet
Artisan pâtissier - Chocolatier

Vincent Cockenpot
Artisan pâtissier

Nadir Remaki
Chef pâtissier formateur





Anne CORUBLE

Cheffe Ambassadrice b Fruit Collective

Anne Coruble est cheffe pâtissière du restaurant **L'Oiseau Blanc – The Peninsula Paris.** Originaire de Normandie, elle se passionne pour la pâtisserie dès le lycée. Elle se forme ensuite à FERRANDI Paris, où elle obtient en 2013 son CAP Pâtissier, puis à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, d'où elle sort majeure de promotion avec un Brevet de Technicien des Métiers.

Elle débute en boutique à Paris avant de rejoindre Noir Blanc Lait à Saint-Cloud, puis intègre Le Bristol Paris en tant que demi-cheffe de partie, un poste dans lequel elle est rapidement promue cheffe de partie. Depuis 2021, elle signe la carte sucrée du Peninsula Paris, où son travail se distingue par des harmonies subtiles de saveurs et des créations épurées, souvent monochromes.

Elle est nommée Cheffe Pâtissière 2026 par Gault et Millau.



Thibault MARCHAND

Chef Corporate / Ambassadeur Technique

Avec pas moins de 15 compétitions à son actif, Thibault Marchand est un passionné de challenge. La plus belle de ses victoires (et la plus remarquée) est celle du « British Bake Off : The Professionals » en 2019 qu'il a remportée avec sa partenaire Erica Sangiorgi.

Dans la foulée, il est sélectionné pour le magazine « Olive Chef Awards » dans la catégorie « Meilleur Chef Pâtissier du Royaume-Uni » ! Poussé par le dépassement de soi et le perfectionnisme, le jeune talent n'a pas hésité à partir très tôt à Miami pour développer la succursale de la célèbre pâtisserie « Hugo et Victor », puis à s'installer au Kimpton Fitzroy à Londres. De retour en France, il travaille en tant que consultant pour différents établissements.

En octobre 2022, il devient Chef Corporate et Ambassadeur Technique pour Les vergers Boiron.



Corentin MAGNIN

Chef France Les vergers Boiron

Sensibilisé à l'univers de la bonne cuisine par son père cuisinier, Corentin choisit de se former au métier de cuisinier avant de découvrir sa passion pour la pâtisserie. Une véritable passion et du talent...

À tout juste 20 ans, il débute sa carrière, et en l'espace de trois années, il passe de commis au Chabichou* à Chef pâtissier de la Maison Rostang**.

En 2021, il décide de se spécialiser dans la transmission de son expérience, en étant formateur à l'UTEC Emerainville jusqu'en 2024.

En juillet 2024, il devient Chef France pour Les vergers Boiron.



François JOSSE

Chef Ambassadeur b Fruit Collective

Après avoir obtenu un BEP Cuisine en 2009, François Josse débute son apprentissage à La Mare aux Oiseaux (44), où il se forme auprès du chef Éric Guérin. Son parcours l'amène ensuite à perfectionner son art dans plusieurs grandes maisons : au sein du groupe Bocuse en Floride, au K2 à Courchevel en tant que demi-chef de partie lors des saisons hivernales, chez Pic à Valence, où il occupe successivement les postes de demi-chef puis chef de partie pâtissier, à l'Orangerie du George V où il seconde Maxime Frédéric, au restaurant Le Taillevent où il prend son 1er poste de Chef Pâtissier aux côtés du chef David Bizet et enfin au Rouge, à Nîmes.

En 2018, François remporte le titre de Champion de France du Dessert.

Il devient en 2024 Chef Ambassadeur pour Les vergers Boiron.

Aujourd'hui, il est propriétaire, avec son épouse Emmanuelle, de la pâtisserie « Familha » en Ardèche, qui a remporté le titre de **Meilleure Boulangerie de France 2025**. Il remporte également le **prix de la meilleure pâtisserie à explorer par le guide La Liste 2025.**



Sébastien BOUILLET

Pâtissier - Chocolatier

Sébastien Bouillet grandit au sein de la Maison Bouillet, fondée par ses parents en 1977 à Lyon. Après un apprentissage débuté en 1992 et des formations auprès de grandes maisons françaises, il reprend la direction de l'entreprise en 2000.

Il modernise alors l'image de la Maison Bouillet et développe une pâtisserie créative, exigeante et contemporaine. En 2007, il ouvre sa première boutique au Japon, marquant le début d'un fort développement international.

Reconnu pour son approche innovante et son univers gourmand, Sébastien Bouillet poursuit l'expansion de la Maison Bouillet en France comme à l'international et rejoint en 2018 l'association Relais Desserts, qui rassemble les plus grands noms de la haute pâtisserie mondiale.

Aujourd'hui, il dirige plusieurs boutiques en France et au Japon et s'impose comme une figure majeure de la pâtisserie française contemporaine.



Nicolas BARBET

Artisan pâtissier - Chocolatier

En créant sa boutique « Récréations sucrées » en 2012 à Lisieux, Nicolas Barbet allie toutes ses envies... Car son péché mignon, sa grande gourmandise, c'est de transmettre sa passion !

Nicolas Barbet, passionné par son métier, est diplômé chocolatier / confiseur. Il a travaillé dans de belles maisons parisiennes auprès de Meilleurs Ouvriers de France, puis passé de nombreux concours, comme entre autres : le Championnat d'Europe de sucre d'Art, le Concours Meilleur Ouvrier de France (demi-finale 2014), la sélection de la Coupe du Monde, etc...

Une rigueur et un savoir-faire qu'il applique dans son laboratoire et qu'il inculque aujourd'hui à son équipe de pâtissiers passionnés.



Vincent COCKENPOT

Artisan pâtissier

Vincent Cockenpot grandit dans l'univers de l'artisanat, porté par l'exemple de son père, artisan boucher. Passionné de pâtisserie dès l'âge de 15 ans, il débute son apprentissage à Amiens, au sein de la maison Le Petit Poucet. Il poursuit son perfectionnement auprès de grandes maisons, et notamment avec le célèbre glacier Pierre Geronimi en Corse.

En 2007, il rejoint Frédéric Cassel, alors président de Relais Desserts, qui lui confie l'ouverture de la pâtisserie-salon de thé Frédéric Cassel à Casablanca. Son parcours se poursuit à Londres, au Mandarin Oriental, où il découvre l'univers des desserts à l'assiette, puis à Dubaï, chez Bateel International et Chef Middle East.

C'est à Dubaï que Vincent rencontre Hélène. Partageant la même passion pour l'artisanat, l'excellence et le voyage, ils poursuivent ensemble leur aventure en Australie avant de revenir en France pour concrétiser un projet qui leur tient à cœur : **créer leur propre boulangerie-pâtisserie à Arras, où tradition, créativité et savoir-faire se rencontrent.**



Nadir REMAKI

Chef pâtissier formateur - École Bellouet

Formateur à l'École Bellouet Paris, Nadir Remaki s'est formé auprès de Meilleurs Ouvriers de France avant de rejoindre la Maison Michalak, où il a affiné son style alliant créativité contemporaine et précision technique.

Spécialiste du chocolat et de la confiserie, il transmet une vision moderne et généreuse de la pâtisserie, avec une attention particulière portée à l'élégance des détails et à la faisabilité en production.

Nadir allie tradition et modernité, toujours au service des artisans.

Purées de fruits surgelées sans sucres ajoutés*

LE MEILLEUR DU FRUIT, À PORTÉE DE MAIN

Du fruit, rien que du fruit

| **Des fruits de qualité**, sélectionnés minutieusement par nos sourceurs à travers le monde.
| **Un procédé de transformation adapté à chaque fruit**, pour préserver ses propriétés organoleptiques et révéler un goût au plus proche du fruit frais.
| **Des solutions fruits sans sucres ajoutés**, pour doser la sucrosité des préparations et permettre de répondre toujours mieux aux attentes des convives.
| **L'essentiel :** du fruit, sans conservateurs.

Leur signature ? Une constance inégalée

| **Une qualité, une texture et un goût constants** : récoltés à pleine maturité, les fruits sont ensuite classifiés selon leurs propriétés. Nos experts assemblent différentes variétés, origines et récoltes.
| **Résultat ? Des recettes calibrées et stables**, grâce à des solutions fruits constantes, années après années.

Pensées pour s'adapter à tous vos usages

| **+ 60 saveurs : fruits incontournables, originaux, tendances**,... Des solutions fruits variées pour re-créer des grands classiques ou imaginer de nouvelles associations.
| **Un gain de temps assuré**, grâce à leur praticité d'utilisation.
| **Adaptées à tous les métiers de la gastronomie** : pâtisserie, chocolaterie, confiserie, restauration, glacerie, mixologie ou encore brasserie.

**contient des sucres naturellement présents | Les origines, variétés et brix peuvent varier en fonction de la qualité des récoltes*



SOMMAIRE

CONFISERIE

10 Roulé pâte de fruit
guimauve framboise & litchi

11 Roulé pâte de fruit
guimauve mangue & kalamansi

PÂTISSERIE

14 Dessert à l'assiette kiwi, wasabi,
algues & oseille

18 Trompe-l'œil clémentine

22 Sucette clémentine & praliné

24 Entremets citron jaune & basilic
(Végétal & sans gluten)

26 Entremets sudachi & poire
(Végétal & sans gluten)

28 Cake mandarine
& praliné amandes

30 Charlotte aux marrons

32 Entremets poire,
bergamote & chocolat

34 Galette poire, chocolat

36 Mille-feuilles aux fruits rouges,
vanille & hibiscus

38 Bûche groseille,
pomme verte & noix

42 Bûchette clémentine de Corse
& vanille

46 Bûche mangue, kalamansi
& sésame noir

GLACERIE

50 Tartelette glacée
citron & sudachi

54 Entremets glacé sudachi
& praliné

56 Bûche glacée façon forêt noire

VIENNOISERIE

62 Croissant citron meringué

64 Cruffin sobacha
& clémentine

66 Gaufre vanille
& rhubarbe

LES VERGERS boiron

Confiserie



Roulé pâte de fruit guimauve framboise & litchi

Par Corentin Magnin

Pour environ 100 pièces

Purée de framboise
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de litchi
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Purée de framboise Les vergers Boiron	**500g**
Sucre	50g
Pectine jaune	12.5g
Sucre	500g
Sirop de glucose	100g
Solution acide citrique	15g

Porter la purée de framboise à ébullition dans une grande casserole tout en remuant.
Pendant ce temps, mélanger la première quantité de sucre avec la pectine.
Incorporer le mélange de pectine et reprendre l'ébullition pendant 2 à 3 minutes.
Ajouter le reste du sucre en 3 ou 4 étapes successives, puis ajouter le glucose.
Cuire jusqu'à 107 °C ou jusqu'à 75 °Brix mesurés avec un réfractomètre.
Retirer du feu et ajouter la solution d'acide citrique.
Diviser la masse totale en deux et étaler finement sur deux tapis de cuisson à l'aide d'une palette ou d'une règle confiseur.

GUIMAUVE LITCHI

Purée de litchi Les vergers Boiron (1)	**15g**
Sirop de glucose (1)	67.5g
Masse gélatine	82.5g
Purée de litchi Les vergers Boiron (2)	**112.5g**
Sirop de glucose (2)	75g
Sucre	202g

Placer la masse gélatine dans le bol d'un batteur.
Ajouter les premières quantités de glucose (1) et de purée (1), puis réserver.
Combiner les deuxièmes quantités de purée (2), de glucose (2) avec le sucre (et l'eau si nécessaire) dans une casserole et porter à ébullition sur feu moyen.
Continuer de cuire jusqu'à atteindre une température finale de 110 °C.
Retirer du feu et verser le sirop cuit sur le mélange gélatine/glucose, puis battre à vitesse élevée pendant 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux et refroidi à environ 24 °C.
Diviser la masse totale en deux et étaler directement sur la pâte de fruit à l'aide d'une palette ou d'une règle confiseur.



Montage

Parer les bords du montage, si besoin, puis rouler la pâte de fruit sur la guimauve de manière régulière et à épaisseur souhaitée.
Passer ensuite les rouleaux dans le sucre et laisser sécher quelques heures.
Découper en tronçons.



Roulé pâte de fruit guimauve mangue & kalamansi

Par Corentin Magnin

Pour environ 100 pièces

Purée de mangue sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de kalamansi sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



PÂTE DE FRUIT MANGUE

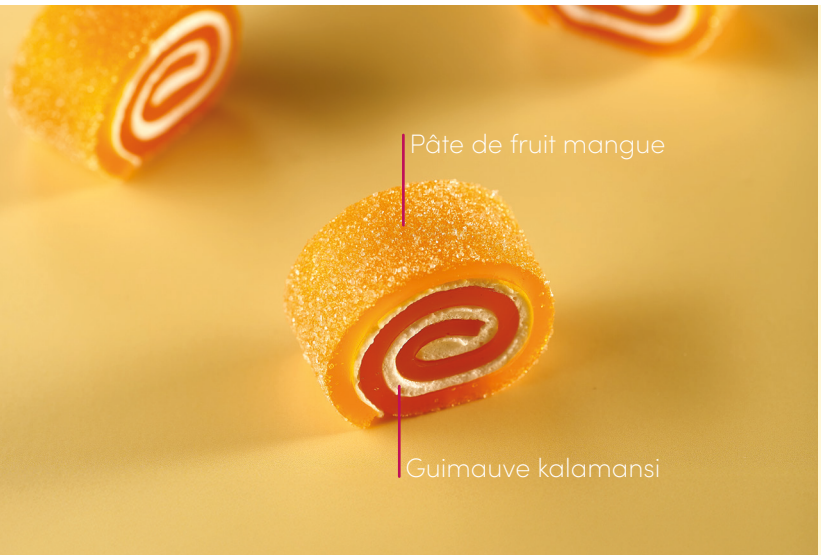
Purée de mangue Les vergers Boiron	**500g**
Sucre	75g
Pectine jaune	17.5g
Sucre	575g
Sirop de glucose	100g
Solution acide citrique	30g

Porter la purée de mangue à ébullition dans une grande casserole en remuant.
Pendant ce temps, mélanger la première quantité de sucre avec la pectine.
Incorporer le mélange de pectine et reprendre l'ébullition pendant 2 à 3 minutes.
Ajouter le reste du sucre en 3 ou 4 étapes successives, puis ajouter le glucose.
Cuire jusqu'à 107 °C ou jusqu'à 75 °Brix mesurés avec un réfractomètre.
Retirer du feu et ajouter la solution d'acide citrique.
Diviser la masse totale en deux et étaler finement sur deux tapis de cuisson à l'aide d'une palette ou d'une règle confiseur.

GUIMAUVE KALAMANSI

Purée de kalamansi Les vergers Boiron (1)	**15g**
Sirop de glucose (1)	67.5g
Masse gélatine	82.5g
Purée de kalamansi Les vergers Boiron (2)	**112.5g**
Sirop de glucose (2)	75g
Sucre	202g

Placer la masse gélatine dans le bol d'un batteur.
Ajouter les premières quantités de glucose (1) et de purée (1), puis réserver.
Combiner les deuxièmes quantités de purée (2), de glucose (2) avec le sucre (et l'eau si nécessaire) dans une casserole et porter à ébullition sur feu moyen.
Continuer de cuire jusqu'à atteindre une température finale de 110 °C.
Retirer du feu et verser le sirop cuit sur le mélange gélatine/glucose, puis battre à vitesse élevée pendant 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux et refroidi à environ 24 °C.
Diviser la masse totale en deux et étaler directement sur la pâte de fruit à l'aide d'une palette ou d'une règle confiseur.



Montage

Parer les bords du montage, si besoin, puis rouler la pâte de fruit sur la guimauve de manière régulière et à épaisseur souhaitée.
Passer ensuite les rouleaux dans le sucre et laisser sécher quelques heures.
Découper en tronçons.

Pâtisserie



Dessert à l'assiette kiwi, wasabi, algues & oseille

Par Anne Coruble

Pour 10 assiettes

Purée de kiwi
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron vert
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



SABLÉ RECONSTITUÉ CITRON ALGUE

Poudre d'amande	62g
Beurre motte	62g
Sucre glace	62g
Farine T55	62g
Algues wakame séchées mixées	5g
Zestes de citron jaune bio	0.5g
Poids total	*250g*

Réaliser le streusel.
Éparpiller en petits morceaux sur Silpat et cuire à 150 °C pendant 10 + 10 minutes. Attention le sablé ne doit pas être trop cuit !
Concasser en touts petits morceaux.
Pour 1 kg de masse cuite, coller à 1/8ème de beurre de cacao fondu + 1/8ème de beurre fondu.
Réaliser ce mélange à la feuille au batteur.
Étaler à 5 mm bien fin et détailler des ronds de 5 cm de diamètre.

Conservation : 3 mois à -18 °C
Conserver au réfrigérateur pendant 3 jours une fois décongelé

MOUSSE FROMAGE BATTU KIWI

Purée de kiwi Les vergers Boiron	**20g**
Blancs d'œufs	1g
Crème de tarte	0.2g
Blancs déshydratés	0.2g
Sucre	12g
Crème montée	75g
Fromage blanc	120g
Poids total	*230g*

Mélanger au fouet le fromage blanc avec la purée de kiwi.
Parallèlement, monter la crème montée bien ferme (attention à ne pas faire du beurre non plus).
Dans la cuve du batteur, monter les blancs avec le sucre semoule et les blancs secs ainsi que la crème de tartre afin d'obtenir une meringue ferme.
Mélanger les 3 masses à la maryse et étaler sur deux épaisseurs de papier absorbant ainsi qu'une feuille au-dessus.
Laisser la masse s'égoutter 24 heures puis mettre en poche pour le service.

Conservation : 2 jours à 4 °C

GEL KIWI

Purée de kiwi Les vergers Boiron	**100g**
Vitpris	10g
Sucre semoule	5g
Poids total	*115g*

Faire chauffer la purée de kiwi.
À partir de 70 °C, ajouter le vitpris mélangé au sucre.
Donner une belle ébullition puis couler en bac.

Conservation : 4 jours à 4 °C

CONDIMENT KIWI SALICORNE LAITUE DE MER

Salicorne taillée finement (2mm)	20g
Laitue de mer dessalée, égouttée, ciselée	20g
Cubes de kiwi vert Bio, fermes 5 mm	200g
Gel kiwi	40g
Poids total	*280g*

Réaliser le mélange chaque matin.

Conservation : 24 heures à 4 °C

GEL OSEILLE KIWI

Eau	300g
Purée de citron vert Les vergers Boiron	**50g**
Purée de kiwi Les vergers Boiron	**25g**
Agar-agar	6g
Sucre	6g
Masse gélatine	23g
Oseille	QS
Poids total	*380g*

Porter à ébullition l'eau, la purée de citron vert, la purée de kiwi, le sucre mélangé à l'agar-agar.
Ajouter la masse gélatine.
Couler en bac et laisser refroidir.
Mixer 100 g de gel agar-agar avec 50 g de feuilles d'oseille bien fraîche.

Conservation de l'agar citron : 6 jours à 4 °C

CRÈME GLACÉE WASABI

Lait entier	426g
Crème 35%	129g
Racine de wasabi fraîche coupée en lamelles	10g
Sucre inverti	18g
Stabilisateur 2000	3g
Dextrose	106g
Lait en poudre	30g
Sucre en poudre	40g
Poudre de matcha	20g
Pâte de wasabi	30g
Poids total	*800g*

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre inverti.
Ajouter les lamelles de racine de wasabi et mixer longuement.
Faire infuser 10 minutes puis chinoiser le mélange.
Remettre à chauffer le liquide puis ajouter le sucre semoule mélangé au dextrose et au lait en poudre.
Donner une ébullition puis verser sur la pâte de wasabi et la poudre de matcha.
Mixer longuement au mixeur plongeant.
Mettre en bol à paco.
Laisser maturer 12 heures avant de congeler.
Pacosser bien à l'avance car la glace est souple, et réaliser des petites boules à la cuillère à glace.

Conservation : 3 mois à -18 °C

CHIPS D'ALGUES WAKAMÉ

Eau	100g
Sucre	20g
Algue wakame séchée	5g
Poids total	*125g*

Réaliser une pâte d'algue en versant l'eau et le sucre à ébullition sur les algues wakamé séchées.
Laisser la pâte gonfler et mixer longuement au thermomix afin d'obtenir une pâte bien lisse en puissance maximale.
Étaler sur feuille guitare à froid le plus finement possible et mettre en étuve à sécher au moins 48 heures.
Détailler en morceaux et laisser s'ovaliser 6 heures au moins.
Saupoudrer de glucose atomisé et passer au four à sol à 160 °C jusqu'à ce que le sucre fonde.
Stocker en boîte hermétique.

GLACE ROYALE

Blancs d'œufs	120g
Sucre glace	630g
Yopol	30g
Acide tartrique	8g
Eau	8g
Poids total	*790g*

Monter les blancs, le sucre glace et le yopol.
Finir en ajoutant l'acide tartrique et l'eau préalablement chauffés ensemble.
Utiliser des rodhoïdes de 4 cm de largeur avec les tubes gris pour courber la glace royale.

GEL ALGUES KIWI

Purée de kiwi Les vergers Boiron	150g
Salicorne fraîche	120g
Laitue de mer non dessalée	40g
Poids total	*310g*

Mixer l'ensemble des éléments au magic-bullet longuement.
Filtrer le jus obtenu.
Coller pour 170 g de jus à 3 g de xanthane + 5 g sucre.
Mettre en pipette.

Conservation : 3 jours à 4 °C

COMPOSITION

Sablé reconstitué citron algues	10g
Mousse fromage battu citron	30g
Gel kiwi	5g
Condiment kiwi salicorne laitue de mer	10g
Gel oseille	5g
Crème glacée wasabi	20g
Chips d'algues	3 pièces
Bobine de glace royale	6 / 7 pièces
Gel algues kiwi	3 points
Salicorne fraîche	3
Vene cress + fenouil bronze vert + mini amarante cress	4 / 3 /3
Bille kiwi français Bio	3
Pomme parisienne	15



Montage et finitions

Dans une louche en inox de 6 cm de diamètre, pocher la mousse de fromage blanc battue et lissée sur les côtés à l'aide d'une palette coudée, garnir de gel oseille puis de la brunoise kiwi salicorne et algues.
Déposer une petite boule de crème glacée puis pocher jusqu'à hauteur la mousse de fromage battu.
Déposer un palet de sablé.
Chauffer à l'aide d'un chalumeau la partie arrondie de la louche puis démouler la demi-sphère de montage.
Déposer alors sur assiette.
Décorer de quelques pétales de glace royale et de chips d'algues. Finir par ajouter deux billes de kiwi en décor sur l'assiette et quelques pousses.
Agrémenter d'une saucière de gel kiwi algue à l'envoi.
Déguster.

NOTES



Trompe-l'œil clémentine

Par Nadir Remaki

Pour 14 à 15 pièces

Moule silicone 3D 5 sphères 58 mm – Silikomart

Purée d'orange amère
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de yuzu
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de clémentine de Corse
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



BISCUIT PÂTE À CHOUX CLÉMENTINE

Lait UHT	57g
Beurre doux	41g
Farine T55	57g
Jaunes d'œufs	70g
Œufs entiers	41g
Blancs d'œufs	122g
Sucre semoule	60g
Liqueur de clémentine	12g
Zeste de clémentine	4 pièces
Poids total	*459.60g*

Préparer la pâte à choux :
Faire bouillir le lait et le beurre dans une casserole.
Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
Transférer dans un saladier et laisser tiédir.
Incorporer les œufs un à un, en mélangeant bien à chaque ajout.
À la fin, ajouter délicatement la liqueur de clémentine et les zestes.

Meringue :
Faire la meringue en parallèle de la pâte à choux. Monter les blancs en neige souple.
Ajouter le sucre en trois fois, en continuant de fouetter.
Arrêter lorsque la meringue est brillante et souple (texture lisse, pas de pics fermes).
Incorporer la meringue dans la pâte : à l'aide d'une maryse, incorporer très délicatement la meringue à la pâte à choux. Étaler 150 g dans des cadres inox de 21 cm de long sur 12 cm de large sur environ 1 cm d'épaisseur, puis cuire au four ventilé à 160 °C pendant environ 15 à 20 minutes.

MARMELADE CLÉMENTINE / ORANGE

Purée d'orange amère Les vergers Boiron	**252g**
Sucre semoule	13g
Pectine NH	3.5g
Purée de clémentine de Corse Les vergers Boiron	**242g**
Segments de clémentine	100g
Zeste de clémentine	5g
Purée de yuzu Les vergers Boiron	**48g**
Xanthane Gum	0.48g
Poids total	*663.98g*

Base agrumes :
Chauffer la purée d'orange amère avec la purée de clémentine de Corse à 40 °C.
Ajouter le segment de clémentine et les zestes de clémentine.
Incorporer le mélange pectine/sucre en remuant.
Porter à ébullition.
Ajouter la purée de yuzu.
Faire bouillir à nouveau pendant 2 minutes.
Ajouter la gomme xanthane et mélanger soigneusement dans un récipient.
Ajouter les segments de clémentine en gardant les morceaux.
Veiller à conserver quelques morceaux de fruits pour la texture.

CARAMEL CLÉMENTINE

Crème liquide 35%	50g
Purée de clémentine de Corse Les vergers Boiron	**150g**
Zeste de clémentine	5g
Fleur de sel	1.34g
Sucre semoule	86g
Beurre sec	67g
Poids total	*359.34g*

Infuser la crème avec la purée de clémentine de Corse.
Ajouter les zestes de clémentine et le sel.
Porter à ébullition.
Réaliser un caramel avec le sucre.
Décuire avec l'infusion chaude puis cuire le tout à 108 °C.
À 50 °C, incorporer le beurre dans le caramel, et mixer.
Laisser cristalliser au réfrigérateur pour le pocher sur le biscuit.

ENROBAGE CLÉMENTINE

Chocolat blanc	200g
Beurre de cacao	200g
Huile de pépins de raisin	80g
Colorant orange liposoluble (couleur mandarine)	QS

Faire fondre le chocolat, le beurre de cacao, l'huile de pépins de raisin, le colorant.
Mixer puis réserver en étuve pour l'utilisation.

NAPPAGE NEUTRE PISTOLET

Glucose	130g
Sucre inverti	20g
Dextrose	255g
Eau	600g
Sucre semoule	350g
Pectine NH	17g

SOLUTION ACIDE

Acide citrique	2.5g
Eau	2.5g

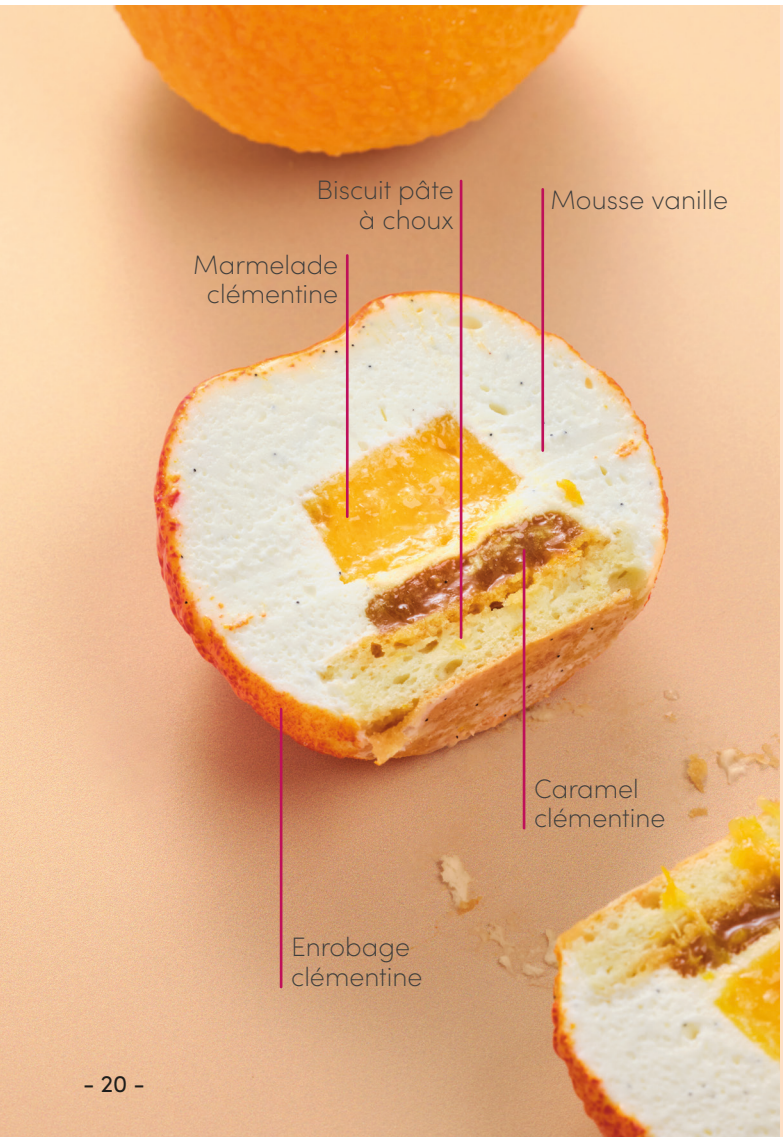
Dans une casserole, chauffer l'eau à 40 °C ainsi que le sucre et le glucose.
Ajouter le mélange (sucre semoule, pectine et dextrose).
Faire bouillir 1 minute.
Ajouter la solution (acide citrique et eau) puis cuire à 85 degrés / Brix 43.5.
Réserver au frais

MOUSSE VANILLE

Crème liquide	150g
Vanille gousses	2g
Jaunes d'œufs	50g
Pectine NH	7g
Sucre semoule	60g
Masse gélatine	40g
Crème fouettée	572g
Poids total	*881g*

Infuser la crème liquide avec les gousses de vanille fendues et grattées. Laisser infuser à chaud pendant environ 15 minutes, puis chinoiser (filtrer).
Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre préalablement mélangé à la pectine NH.

Cuire la crème anglaise : verser la crème infusée sur le mélange jaunes/sucre/pectine, puis cuire le tout à 83 °C en remuant constamment.
Verser la crème chaude sur la masse de gélatine préalablement réhydratée.
Mixer pour homogénéiser, puis laisser refroidir jusqu'à 30 °C.
Monter la crème liquide en chantilly souple, puis incorporer délicatement à la crème anglaise à l'aide d'une maryse.



Montage et finitions

Montage des sphères (moules Silikomart 3D sphériques de 5 cm de diamètre)
Découper des disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.
Pocher le caramel en forme de boule sur chaque disque de biscuit, puis placer au congélateur.
Couler la marmelade dans des demi-sphères de 4 cm de diamètre, puis congeler.

Montage dans les moules Silikomart transparents de 5 cm de diamètre.
Garnir les moules de mousse vanille et bien chemiser les parois.
Insérer la demi-sphère de marmelade congelée.
Ajouter le caramel sur biscuit.
Compléter avec de la mousse vanille pour refermer la sphère.
Congeler complètement, puis démouler.
Sculpter la forme de mandarine à l'aide d'un couteau pour obtenir une forme réaliste.
Floquer à l'aide d'un pistolet muni d'une buse de 1.4 mm avec un enrobage orange (enrobage à 40 °C) . Passer un léger coup de décapeur thermique pour créer l'effet peau de mandarine.
Appliquer un nappage neutre (60 °C) pour lustrer et protéger la surface du fruit.

NOTES



Sucette clémentine & praliné

Par Thibault Marchand

Pour environ 120 sucettes

Moule Teddy bear XS 20 de Silikomart

Purée de clémentine de Corse
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



CONFIT CLÉMENTINE

Purée de clémentine de Corse Les vergers Boiron **1 000g**
Sucre de canne 60g
Pectine NH 23g

Mélanger les poudres ensemble.
Chauffer la purée.
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.
Surgeler.

BISCUIT SARRASIN

Farine de sarrasin 50g
Farine de riz complet 25g
Poudre d'amande 30g
Sucre de canne 60g
Lait d'amande 90g
Huile de pépin de raisin 30g
Baking powder 3g
Sel fin 2g

Mélanger les poudres ensemble.
Ajouter les liquides, mélanger au fouet.
Couler dans un cadre 40 x 40 cm.
Étaler à l'aide d'une spatule coudée et cuire dans un four ventilé à 175 °C pendant 12 à 14 minutes.
À la sortie du four, aplatir afin de rendre le biscuit plat et plus dense.
Laisser refroidir et surgeler.
Puis, couler un praliné amande et congeler avant de détailler.
Placer ensuite un morceau de biscuit/praliné sur chaque confit.

CRÉMEUX CLÉMENTINE

Purée de clémentine de Corse Les vergers Boiron 1 000g
Eau 300g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron 30g
Sucre de canne 360g
Pectine NH 32g
Amidon de maïs 64g
Inuline 20g
Beurre de cacao 180g

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.



Finitions

Préparer un glaçage chocolat orange.
Mettre chaque ourson dans un pic à sucette.
Puis, les tremper individuellement dans le glaçage chocolat coloré.
Laisser prendre.



Entremets citron jaune & basilic (Végétal & sans gluten)

Par Thibault Marchand

Pour 6 petits gâteaux

Moule «The slice of citrus 100» – Silikomart

Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de poire
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



BISCUIT CITRON PAVOT

Farine de riz complète	110g
Farine de coco	20g
Poudre d'amande	50g
Sucre de canne	90g
Lait d'amande	135g
Huile de pépin de raisin	45g
Baking powder	4.5g
Sel fin	2.25g
Graines de pavot	15g
Citron jaune zesté	2 pièces

Mélanger toutes les poudres ensemble.
Ajouter les liquides, mélanger au fouet.
Ajouter les graines de pavot et les zestes de citron jaune.
Étaler à l'aide d'une spatule coudée et cuire dans un four ventilé à 175 °C pendant 12 à 14 minutes.
À la sortie du four, aplatir afin de rendre le biscuit plat et plus dense.
Laisser refroidir et surgeler.

GEL CITRON JAUNE

Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**200g**
Sucre	20g
Pectine NH Louis François	6g

Chauffer la purée de citron jaune.
Mélanger les poudres ensemble.
Ajouter les poudres à la purée chaude.
Bouillir deux minutes et couler un fond dans chaque cavité.
Surgeler.

CONFIT CITRON JAUNE ET BASILIC

Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**200g**
Purée de poire Les vergers Boiron	**50g**
Sucre de canne	15g
Pectine NH Louis François	5g
Basilic frais	10g

Mélanger les poudres ensemble.
Chauffer les purées.
Verser en pluie les poudres, sans cesser de remuer.
Bouillir pendant 2 minutes et retirer du feu.
Laisser refroidir à 45 °C avant d'ajouter le basilic finement ciselé.
Couler à mi-hauteur des cavités du moule Globe 26.
Surgeler.

CRÉMEUX CITRON JAUNE

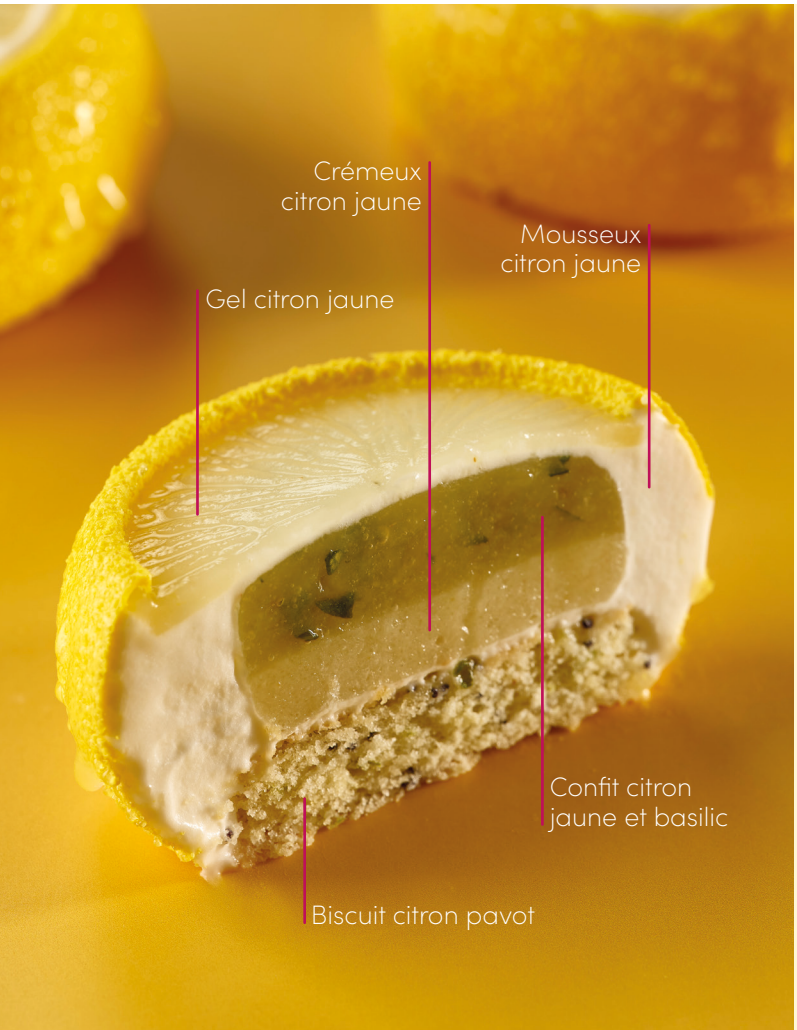
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**500g**
Purée de poire Les vergers Boiron	**165g**
Sucre de canne	180g
Pectine NH Louis François	16g
Amidon de maïs	32g
Inuline Louis François	20g
Beurre de cacao	90g
Eau	QS

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 et surgeler.
Garder le reste pour le montage.

MOUSSEUX CITRON JAUNE

Crémeux citron jaune	500g
Crème végétale	250g

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



Montage

Couler le gel citron jaune dans le fond du moule.
Surgeler.
Pocher une partie de la mousse et y placer un insert dans chaque cavité, lisser avec de la mousse.
Détailler les biscuits et placer un disque pour terminer le montage.
Surgeler.
Démouler et pulvériser à l'aide d'un appareil jaune, tout en faisant attention de ne pas pulvériser la partie centrale, vous pouvez l'obturer afin que la pulvérisation soit nette.
Ajouter le décor en chocolat blanc pour terminer.



Entremets sudachi & poire (Végétal & sans gluten)

Par Thibault Marchand

Pour 6 petits gâteaux

Moule «The slice of citrus 100» – Silikomart

Purée de sudachi
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de poire
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE SARRASIN

Sucre de canne	12.5g
Lait d'avoine	17g
Muscovado	12.5g
Huile d'olive	30g
Farine de sarrasin	75g
Sel fin	1g

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'un crumble.
Cuire dans un four ventilé à 175 °C jusqu'à coloration.
Laisser refroidir.

BISCUIT SARRASIN

Farine de sarrasin	75g
Farine de riz complète	37.5g
Poudre d'amande	45g
Sucre de canne	90g
Lait d'amande	135g
Huile de pépin de raisin	45g
Baking powder	4.5g
Sel fin	2.25g

Mélanger toutes les poudres ensemble.
Ajouter les liquides, mélanger au fouet.
Étaler à l'aide d'une spatule coudée et cuire dans un four ventilé à 175°C pendant 12 à 14 minutes.
À la sortie du four, aplatir afin de rendre le biscuit plat et plus dense.
Laisser refroidir et surgeler.

CROUSTILLANT AMANDE

Crumble sarrasin	100g
Praliné amande	200g
Fleur de sel	2g

Mélanger le tout et étaler sur le biscuit refroidi.
Surgeler.
Détailler des disques pour le montage.
Réserver.

GEL SUDACHI

Purée de sudachi Les vergers Boiron	**200g**
Sucre	20g
Pectine NH Louis François	6g

Chauffer la purée de sudachi.
Mélanger les poudres ensemble.
Ajouter les poudres à la purée chaude.
Bouillir deux minutes et couler un fond dans chaque cavité.
Surgeler.

CONFIT POIRE SUDACHI

Purée de sudachi Les vergers Boiron	**200g**
Purée de poire Les vergers Boiron	**50g**
Sucre de canne	15g
Pectine NH Louis François	5g

Mélanger les poudres ensemble.
Chauffer les purées.
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.
Surgeler.

CRÉMEUX SUDACHI

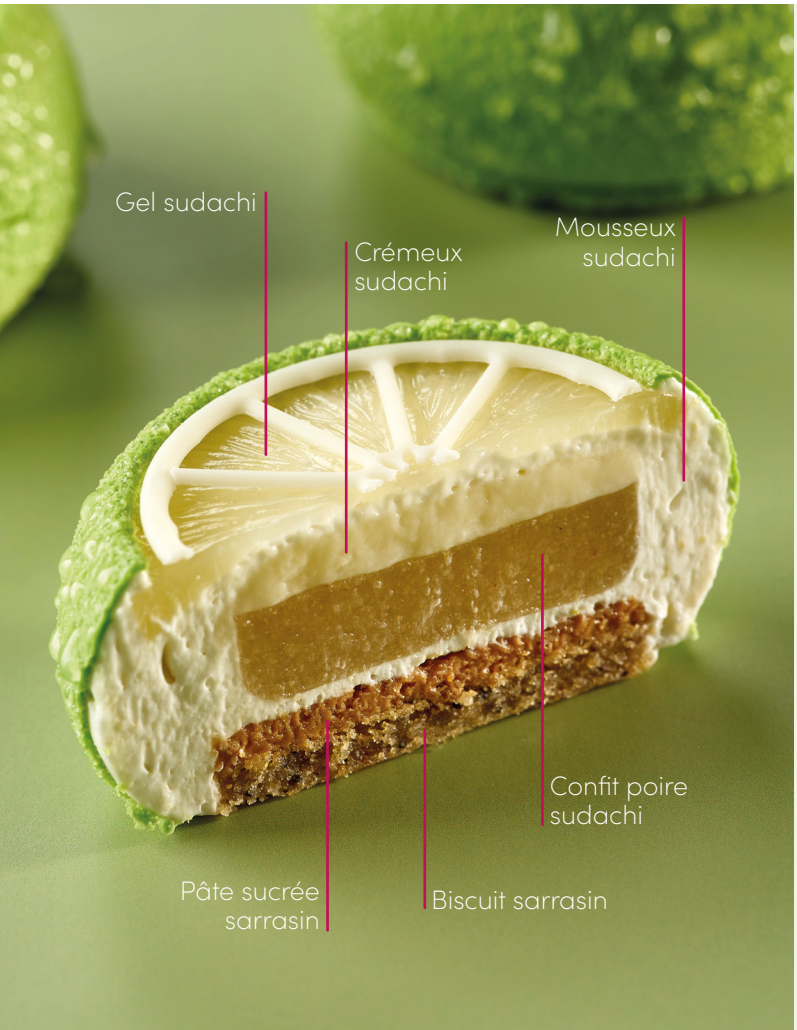
Purée de sudachi Les vergers Boiron	**500g**
Purée de poire Les vergers Boiron	**165g**
Sucre de canne	180g
Pectine NH Louis François	16g
Amidon de maïs	32g
Inuline Louis François	20g
Beurre de cacao	90g
Eau	QS

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 et surgeler.
Garder le reste pour le montage.

MOUSSEUX SUDACHI

Crémeux sudachi	500g
Crème végétale	250g

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



Montage

Couler le gel sudachi dans le fond du moule.
Surgeler.
Pocher une partie de la mousse et y placer un insert dans chaque cavité, lisser avec de la mousse.
Détailler les biscuits avec le croustillant et placer un disque pour terminer le montage.
Surgeler.
Démouler et pulvériser à l'aide d'un appareil vert, tout en faisant attention de ne pas pulvériser la partie centrale, vous pouvez l'obturer afin que la pulvérisation soit nette.
Puis pulvériser avec du nappage neutre pour créer les gouttes d'eau.
Déposer pour terminer le décor en chocolat blanc.



Cake mandarine & praliné amandes

Par Vincent Cockenpot

Pour 10 cakes

Concentré de mandarine
Les vergers Boiron



Purée de mandarine
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



CAKE PRALINÉ AMANDES 70% MANDARINE

Pâte d'amandes 50%	265g
Praliné amandes Marcona 70%	474g
Jaunes d'œufs liquides pasteurisés	317g
Œufs liquides pasteurisés	331g
Beurre motte	474g
Sucre semoule	280g
Sel fin	2.7g
Concentré de mandarine Les vergers Boiron	**50g**
Farine tradition T55	289g
Poudre d'amandes	156g
Baking powder	6g
Poids total après réduction	***2 500g***

Mélanger le praliné, la pâte d'amandes et le concentré de mandarine.
Ajouter petit à petit les œufs et les jaunes.
Dans une autre cuve, mélanger doucement le beurre pommade avec le sucre et le sel.
Rassembler les deux mélanges ensemble et ajouter la farine tamisée avec la baking powder et la poudre d'amandes, en pluie. Terminer le mélange en ajoutant la poudre d'amandes.
Insérer 250 g par moule à cake long.
Cuire à 160 °C pendant 23 minutes.

SIROP MANDARINE

Concentré de mandarine Les vergers Boiron	**70g**
Eau	300g
Sucre	130g
Poids total	***500g***

Faire un sirop avec tous les ingrédients.
Réserver au frais.

PRALINÉ ÉMULSIONNÉ LAIT

Chocolat au lait 40%	125g
Praliné Marcona 70%	375g
Poids total	*500g*

Fondre le chocolat à 45 °C, ajouter et mélanger dans le praliné.
Tempérer la masse à 25 °C.
Laisser cristalliser à 17 °C.
Émulsionner à la feuille au batteur sans dépasser 25/26 °C.
Utiliser aussitôt.

MARMELADE MANDARINE

Purée de mandarine Les vergers Boiron	**369g**
Sucre semoule	123g
Pectine NH	8g
Poids total	*500g*

Chauffer la purée de mandarine à 40 °C puis ajouter le mélange sucre pectine.
Cuire 5 minutes.
Verser sur une plaque pour refroidir rapidement.
Étaler finement et couper des bandes aux dimensions du cake.

CAKE MANDARINE ET PRALINÉ AMANDES

Cake praliné amandes 70%	2 500g
Sirop de mandarine	500g
Praliné émulsionné lait	500g
Marmelade de mandarine	500g
Poids total	*4 000g*

Préparer le praliné émulsionné sur un silicone.
Le laisser cristalliser à 17 °C pendant 24 heures.
Pocher la pâte à cake et cuire à 160 °C pour 30 minutes.
Imbiber les cakes après cuisson.



Montage et finitions

Étaler une fine couche de confit de mandarine.
Pocher le praliné émulsionné en zigzag au-dessus du confit.
Décorer avec des amandes et écorces de fruits confits.



Charlotte aux marrons

Par Sébastien Bouillet

Pour 1 entremets de 6 personnes

Purée de marron & vanille
Les vergers Boiron



BISCUIT MARRON

Pâte de marron	71g
Purée de marron & vanille Les vergers Boiron	**24g**
Œufs entiers	37g
Jaunes d'œufs	11g
Beurre	35g
Poudre à lever	2g
Blancs d'œufs en poudre	1g
Sucre semoule	18g
Blancs d'œufs	35g

Monter les blancs avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue souple.
Mixer la pâte de marron, la purée, les œufs entiers et les jaunes.
Ajouter le beurre chaud puis la poudre à lever.
Incorporer délicatement la meringue.
Étaler sur plaque et cuire à 190 °C pendant 30 minutes environ.

MOUSSE MARRON

Crème de marrons	68g
Purée de marron & vanille Les vergers Boiron	**63g**
Trimoline	6g
Gélatine poisson	4g
Whisky	5g
Crème liquide	42g
Pâte à bombe	56g
Crème montée	163g

Mélanger crème de marrons, purée et trimoline.
Chauffer la crème avec la gélatine hydratée et le whisky, puis incorporer au premier mélange.
Ajouter la pâte à bombe, puis terminer avec la crème montée lorsque l'appareil atteint 24–26 °C

INSERT

Biscuit marron	QS
Mousse marron en fine couche	QS
Brisures de marron au sirop	QS
Biscuit marron	QS

Découper à la taille souhaitée selon le moule.

GEL MARRON

Purée de marron & vanille Les vergers Boiron	**75g**
Sucre	8g
Agar-agar	2g
Xanthane	1g
Glaçage neutre	17g
Eau	10g

Chauffer la purée, ajouter sucre et agar, porter à ébullition.
Refroidir puis mixer avec le glaçage neutre et l'eau jusqu'à texture lisse.



Montage

Chemiser le moule avec la mousse marron.
Insérer l'insert au centre.
Compléter avec la mousse.
Surgeler.
Floquer au spray velours brun.
Déposer le gel marron au centre.
Décorer avec pièce chocolat et marron glacé.



Entremets poire, bergamote & chocolat

Par Corentin Magnin

Pour 2 entremets de 6/8 personnes *Moule Universo 1200 – Silikomart*

Purée de citron jaune sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de poire sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de bergamote sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



BISCUIT AMANDE

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

À 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 le biscuit dans 2 cercles de 140 cm à 170 °C pendant 12 à 14 minutes.
Débarrasser sur grille en fin de cuisson et laisser refroidir.
Réserver pour le montage.

SABLÉ CACAO

Beurre	40g
Sucre glace	30g
Poudre d'amande	20g
Œufs	30g
Farine	70g
Poudre de cacao	13g
Sel fin	1g

Mélanger le beurre, la poudre d'amande et le sucre glace au batteur à l'aide de la feuille.
Ajouter les œufs puis la poudre de cacao préalablement mélangés avec la farine et le sel.
Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur puis refroidir au moins 4 heures.
Détailler en cercle de la taille de l'entremets puis cuire à 165 °C pendant environ 15 minutes. Réserver les sablés pour le montage.

INSERT CONFIT POIRE

Purée de poire Les vergers Boiron	**600g**
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**24g**
Sucre	32g
Pectine NH 325 Louis François	14.5g
Brunoise de poire	120g
Masse gélatine	24g

Chauffer les purées dans une casserole.
Mélanger les poudres.
Verser les poudres sur la purée chauffée et cuire à ébullition pendant 1mn.
Ajouter la masse gélatine en fin de cuisson.
Mouler 250 g dans les moules Silikomart flora 80. Lisser et réserver au congélateur.
Ajouter la brunoise de poire dans le confit restant et diviser la masse en deux.
Mouler 300 g d'insert dans les moules Silikomart tor 160 et réserver au congélateur.

CONFIT BERGAMOTE

Purée de bergamote Les vergers Boiron	**250g**
Sucre	30g
Pectine NH nappage	5.5g

Chauffer les purées dans une casserole.
Mélanger les poudres.
Verser les poudres sur la purée chauffée et cuire à ébullition pendant 1 minute. Mettre 40 g de confit de côté pour finitions.
Diviser le reste de la masse en deux et mouler par-dessus l'insert poire.
Réserver au congélateur.

CRÉMEUX POIRE

Purée de poire Les vergers Boiron	**200g**
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**6g**
Eau	60g
Sucre	70g
Pectine NH nappage Louis François	4.5g
Amidon	13g
Beurre doux	40g

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 minutes.
Refroidir à 45 °C puis ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Diviser la masse en deux puis couler sur le confit bergamote puis refroidir.
Ajouter ensuite un disque de biscuit amande pour terminer l'insert.
Surgeler l'ensemble.

MOUSSE CHOCOLAT

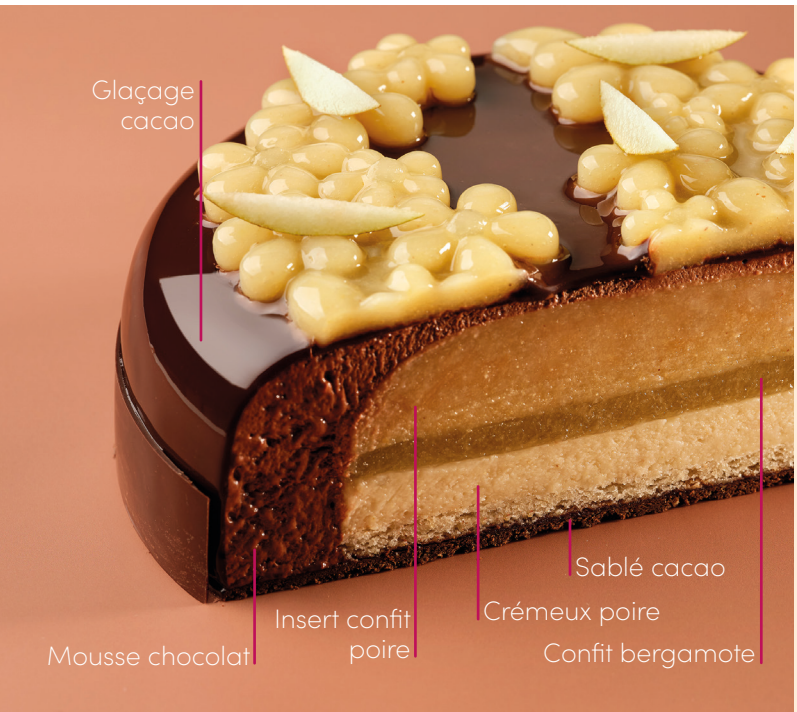
Lait	100g
Crème	100g
Jaunes d'œuf	80g
Sucre	33g
Chocolat noir excellence 55% Cacao Barry	300g
Crème mousseuse	490g

Réaliser une crème anglaise et verser sur le chocolat.
Mixer l'ensemble afin d'obtenir une ganache brillante.
Refroidir légèrement et ajouter la crème montée.
Réserver pour le montage.

GLAÇAGE CACAO

Crème	158g
Glucose	83g
Trimoline	25g
Poudre Cacao Barry	58g
Masse gélatine	80g
Sucre	216g
Eau	83g

Chauffer ensemble crème, glucose et trimoline puis ajouter la poudre de cacao.
Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, cuire à 110 °C et ajouter la masse gélatine.
Rassembler les deux masses ensemble et mixer.
Filmer au contact et laisser refroidir au frais au moins 12 heures avant utilisation.
Utiliser à 36 °C.



Montage

Mouler la mousse chocolat dans le moule Silikomart Universo 1200 et lisser sur les bords.
Démouler et ajouter au centre de la mousse l'insert poire bergamote et biscuit.
Surgeler le tout et démouler les entremets sur grille.
Glacer les entremets avec le glaçage cacao et venir les déposer sur les sablés cacao.
Terminer les entremets avec un cerclage réalisé en chocolat noir puis en ajoutant les confits de poire en forme de fleur.
Ajouter quelques points de confit de bergamote dans les fleurs puis quelques quartiers de poires fraîches.



Galette poire, chocolat & poivre de Timut

Par François Josse

Pour 5 galettes de 22 cm de diamètre

Purée de poire
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



FEUILLETAGE *(1 pâton - environ 5 galettes)*

Farine de force	310g
Farine T65	940g
Sel	25g
Eau	550g
Vinaigre	25g
Beurre motte	125g
Beurre de tourage	1 000g

Mélanger au pétrin tous les ingrédients sauf le beurre de tourage jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ne pas lui donner de corps).
Puis bouler le pâton et l'aplatir légèrement.
Filmer le pâton, puis laisser reposer une nuit au frais à 3 °C.
Le lendemain, donner 2 tours simples, le laisser reposer au frais à 3 °C pendant 2 heures.
Lui redonner 2 tours simples, le remettre au frais 2 heures puis redonner 1 tour simple et le laisser reposer 12h minimum à 3 °C.

Le lendemain, étaler le feuilletage au laminoir à 2,8 sans lui donner de largeur pour avoir plus de longueur et pouvoir obtenir le nombre de galettes souhaitées.
Détailler des cercles de 24 cm et donner un quart de tour sur un des deux disques pour éviter d'avoir des galettes ovales après cuisson.
Laisser les disques de feuilletage au frais jusqu'au montage.

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA POIRE

Purée de poire Les vergers Boiron (1)	170g
Purée de poire Les vergers Boiron (2)	125g
Œufs	135g
Sucre	105g
Fécule de pomme de terre	45g
Eau	85g

Dans une casserole de taille adaptée, placer les œufs, le sucre, la fécule, l'eau et la 1ère pesée de purée de poire, puis cuire au fouet jusqu'à ébullition.
Hors du feu, ajouter la 2ème pesée de purée de poire, puis mixer afin d'obtenir une texture lisse.
Stocker au frais.
Filmer au contact.

FRANGIPANE POIRE

Beurre mou	335g
Sucre glace	335g
Poudre d'amandes brut	335g
Œufs entiers	260g
Fécule de pomme de terre	45g
Williamine	35g
Crème pâtissière à la poire	650g

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre mou et le sucre glace.
Ajouter la poudre d'amande, la fécule de pomme de terre, puis la crème pâtissière et enfin les œufs & la Williamine.
Faire attention à ce que le mélange soit homogène, puis réserver la frangipane au frais.

CONFIT POIRE

Purée de poire Les vergers Boiron	770g
Sucre	10g
Pectine NH	15g
Citron	6g

Tiédir la purée de poire, puis ajouter en pluie le mélange sucre et pectine.
Porter à ébullition, puis, hors du feu, ajouter le jus de citron.
Réserver au frais 12 heures, puis mixer le confit et stocker en poche.

DORURE

Jaunes d'œufs	200g
Crème	75g

Mélanger les deux ingrédients et stocker au frais.

SIROP AU SUCRE

Eau	150g
Sucre	150g

Bouillir les deux ingrédients et refroidir avant utilisation.



Montage

À l'aide d'une poche et d'une douille unie de 13 cm, pocher 350 g de frangipane au centre du 1er disque de pâte feuilletée (veiller à laisser environ 3 cm de pâte tout autour de la frangipane).
Y disposer des morceaux de poire fraîche, parsemer de pépites de chocolat et placer une fève sur une extrémité.
Humidifier les bords de pâte à l'aide d'un pinceau et d'eau, puis placer le deuxième disque de pâte en insistant sur la soudure pour bien coller les deux disques. Placer la galette 10 minutes au congélateur.
Quand elle est bien froide, placer un cercle de 22 cm, découper à l'aide d'un cutter tout le contour de la galette avec une coupe nette et précise.

Dorer et grigner la galette, puis l'enfourner bien froide sur silpain 35-40 minutes à 170 °C.
Napper légèrement de sirop pour la faire briller.
Une fois la galette revenue à température, pocher le confit de poire par le centre de la galette et décorer avec une pastille en chocolat.
Mettre quelques tours de moulin avec le poivre de Timut pour assaisonner et parfumer la galette.



Mille-feuilles aux fruits rouges, vanille & hibiscus

Par François Josse

Pour environ 4 mille-feuilles à partager pour deux

Purée de fruits rouges sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de citron jaune sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Fruits rouges IQF sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



FEUILLETAGE pour environ 2 feuilles 40x60 cm

Farine de force	155g
T65 Bio	470g
Sel	12g
Eau	275g
Vinaigre	12g
Beurre motte	65g
Beurre de tourage	500g

Mélanger avec la feuille du batteur tous les ingrédients sauf le beurre de tourage puis bouler et légèrement aplatir le pâton, filmer puis laisser reposer une nuit au frais.
Le lendemain, tourer le pâton (descendre à 5 au laminoir pour incorporer le beurre, puis passer à 7 pour réaliser les tours).
Réaliser 6 tours simples (3X2 tours) en laissant la pâte reposer 2 heures au frais minimum à chaque fois que l'on réalise 2 tours puis, laisser le pâton encore une nuit au frais.
Le lendemain, étaler le feuilletage à 3 puis le dérouler sur des feuilles de papier sulfurisé.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

Lait	425g
Crème	55g
Vanille	1 gousse
Jaunes d'œufs	85g
Sucre	85g
Fécule	30g
Farine	30g
Gélatine	5 feuilles
Beurre	50g
Mascarpone	25g
Beurre de cacao	25g

Faire infuser la vanille dans le lait et la crème 20 minutes puis filtrer pour retirer les gousses de vanille.
Mélanger les jaunes avec le sucre, la fécule et la farine puis les ajouter au mélange précédent puis cuire la crème pâtissière.
Hors du feu, ajouter la gélatine (préalablement réhydratée et essorée dans de l'eau glacée), le beurre, le mascarpone et le beurre de cacao puis mixer le tout et réserver jusqu'à complet refroidissement.

CRÈME DIPLOMATE

Crème pâtissière	800g
Crème 35%	90g
Mascarpone	90g

Détendre la crème pâtissière au batteur à l'aide du fouet et monter la crème et le mascarpone bien ferme puis mélanger ces deux masses ensemble délicatement.

CONFIT FRUITS ROUGES & HIBISCUS

Purée de fruits rouges
Les vergers Boiron **1 000g**
Sucre 100g
Pectine NH 20g
Purée de citron jaune
Les vergers Boiron **20g**
Poudre d'hibiscus 30g

Mélanger le sucre et la pectine NH.
Faire tiédir la purée de fruits rouges, puis ajouter le mix sucre & pectine NH puis porter à ébullition tout en fouettant.
Hors du feu ajouter la purée de citron jaune.
Réserver une nuit au frais puis le lendemain mixer le confit avec la poudre d'hibiscus.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Fruits rouges IQF
Les vergers Boiron **100g**
Confit de fruits rouges 400g

Mélanger les fruits rouges IQF avec le confit de fruits rouges.

CHANTILLY FRUITS ROUGES

Crème 525g
Mascarpone 210g
Sucre 65g
Gélatine 5g
Confit de fruits rouges 135g

Faire chauffer la moitié de la crème avec le sucre puis y faire fondre la gélatine réhydratée et essorée.
Mixer avec le reste de la crème, le mascarpone et le confit de fruits puis laisser reposer 12 heures au frais minimum avant utilisation.



Montage

Détailler 3 cœurs de feuilletage à partager.
Pocher sur la périphérie du 1er cœur de feuilletage la crème diplomate vanille puis venir disposer de la compotée de fruits rouges au centre et venir déposer le 2ème cœur de feuilletage.
Pocher sur la périphérie du 2ème cœur de feuilletage de la chantilly fruits rouges et placer quelques fruits rouges IQF au centre puis placer le 3ème cœur de feuilletage.
Décorer avec de la neige décors puis de la poudre d'hibiscus.



Bûche groseille pomme verte & noix

Par Corentin Magnin

Pour 3 gouttières ou 9 bûches 6/8 personnes

Purée de citron jaune sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de pomme verte sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de groseille sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE NOIX

Beurre	300g
Sucre glace	200g
Poudre de noix	60g
Sel fin	2g
Œufs entiers	100g
Farine	500g

Mélanger le beurre, la poudre de noix, le sel et le sucre glace au batteur à l'aide de la feuille.
Ajouter les œufs puis terminer par la farine.
Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur et refroidir au moins 4 heures.
Détailler des rectangles de 18,5 cm de long sur 8,5 cm de large puis cuire à 165 °C entre deux silpain pendant environ 15 minutes.
Réserver pour le montage.

BISCUIT NOIX

Blancs d'œufs	525g
Sucre	270g
Poudre d'amande	180g
Poudre de noix	150g
Farine	42g
Baking powder Louis François	9g

Monter les blancs et serrer avec le sucre. Incorporer délicatement à la maryse toutes les poudres préalablement mélangées ensemble.
Étaler le biscuit sur une plaque avec un papier cuisson et cuire à 165 °C pendant 20 à 25 minutes.
Débarrasser sur grille après cuisson.
Après refroidissement détailler 3 bandes de 53 cm de long sur 7 cm de large.
Réserver pour le montage.

POMME POCHÉE

Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**50g**
Pomme verte en brunoise	400g
Jus de pomme	250g
Eau	250g
Sucre	100g
Vinaigre de cidre	30g
Vanille	1 gousse

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le jus de pomme, le vinaigre de cidre et la vanille.
Porter à ébullition et ajouter la brunoise de pomme, couper la cuisson et filmer la casserole, laisser pocher les pommes pendant 1 heure.
Réserver au frais.

Astuce : Pour une meilleure conservation, vous pouvez réaliser le sirop puis le refroidir pour ensuite le mettre en poche sous vide avec la brunoise de pomme et réaliser une cuisson dans un four vapeur.

INSERT POMME VERTE

Purée de pomme verte Les vergers Boiron 1 000g
Sucre 200g
Pectine NH nappage Louis François 22g
Brunoise de pomme 400g
Masse gélatine 80g

Faire chauffer la purée puis ajouter le sucre et la pectine en pluie préalablement mélangés. Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Stopper la cuisson, ajouter la masse gélatine puis la brunoise de pomme préalablement égouttée.
Verser 500 g du mélange par gouttières à insert de 54 cm de long sur 5,5 cm de large.
Réserver au congélateur.

CONFIT GROSEILLE

Purée de groseille Les vergers Boiron 1 000g
Sucre 120g
Pectine NH nappage Louis François 23g

Faire chauffer la purée puis ajouter le sucre et la pectine en pluie préalablement mélangés.
Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Verser 350 g de confit groseille par gouttière à insert directement sur l'insert pomme verte.

CRÉMEUX GROSEILLE

Purée de groseille Les vergers Boiron 650g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron 19.5g
Eau 195g
Sucre 234g
Pectine NH nappage Louis François 16g
Amidon 43g
Beurre 130g

Dans une casserole, chauffer les purées avec l'eau.
Verser les poudres préalablement mélangées dans les purées et faire bouillir pendant 2 minutes.
Refroidir à 45 °C puis ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Couler 300 g de crémeux par gouttière à insert directement sur le confit de groseille, puis surgeler.
Garder le reste de crémeux pour la finition des bûches.

MOUSSE GROSEILLE

Purée de groseille Les vergers Boiron 1 000g
Masse gélatine 20g
Meringue italienne 200g
Crème montée 600g

Chauffer une partie de la purée pour y faire fondre la gélatine.
Réaliser la meringue italienne.
La mélanger délicatement à la maryse avec la crème montée puis incorporer le tout à la purée gélifiée à 26 °C.
Réaliser directement le montage des bûches.

NAPPAGE NEUTRE DE BASE

Eau 400g
Sucre (1) 250g
Pectine NH nappage Louis François 25g
Glucose 200g
Sucre (2) 350g

Dans une casserole, chauffer l'eau puis ajouter le sucre (1) et la pectine (préalablement mélangés) directement dans la casserole en remuant bien avec un fouet.
Commencer à chauffer à feu vif tout en mélangeant au mixeur plongeant, cela hydratera correctement la pectine.
Une fois à ébullition, poursuivre la cuisson pendant 2 minutes et retirer du feu.
Ajouter rapidement le glucose et remettre à chauffer.
Mélanger au mixeur plongeant et ajouter le sucre (2).
Mélanger jusqu'à ébullition.
Laisser bouillir 1 minute et retirer du feu lorsque le mélange atteint 103 °C / 104 °C.
Transférer le glaçage neutre dans un récipient et couvrir d'un film plastique, pressé directement sur la surface.
Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures.

INFUSION NOIX

Crème 1 500g
Cerneaux de noix 350g

Concasser grossièrement les cerneaux de noix puis les mettre à griller au four jusqu'à obtenir une belle coloration.
À la sortie du four mettre directement les noix dans la crème froide et laisser infuser au minimum 4 heures.
Chauffer légèrement l'infusion pour la filtrer plus facilement.

Astuce : ne pas hésiter à pousser la coloration des noix pour accentuer le côté grillé dans la recette finalisée.

GANACHE MONTÉE NOIX

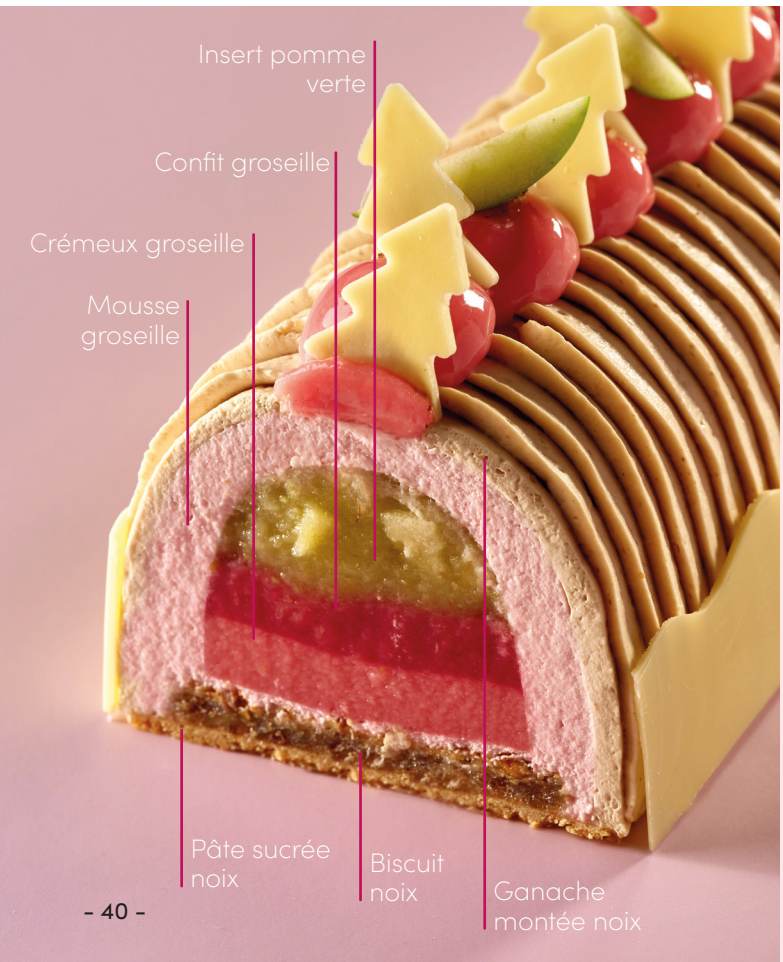
Infusion noix 1 200g
Masse gélatine 60g
Chocolat blanc satin Cacao Barry 360g
Crème froide 800g

Faire chauffer l'infusion noix dans une casserole puis ajouter la gélatine pour la faire fondre et verser sur le chocolat blanc.
Mixer l'ensemble puis ajouter la crème froide avant de mixer à nouveau.
Débarrasser dans un récipient adapté et filmer au contact.
Réserver au frais minimum 12 heures avant utilisation.

NAPPAGE FINITION

Nappage neutre de base 1 200g
Sirop de glucose 120g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron 120g

Chauffer tous les ingrédients dans une casserole avant pulvérisation sur le produit fini.



Montage

Dans les gouttières à bûche 54 x 8 cm, pocher la mousse groseille et lisser sur les bords (environ 600 g par moule).
Ajouter ensuite l'insert pomme verte, confit & crémeux groseille.
Appuyer légèrement et ajouter une couche de mousse groseille avant de venir refermer avec la bande de biscuit noix.
Réserver au congélateur et démouler après la prise au froid.
Détailler les gouttières en 3 parts égales de 17,5 cm et placer sur grille pour réaliser la finition des bûches.
Foisonner au batteur la ganache montée noix et pocher à l'aide d'une mini douille à saint-honoré tout autour de la bûche, comme sur la photo.
Ajouter quelques points de crémeux groseille sur le dessus de la bûche.
Pulvériser le nappage finition sur la bûche afin d'apporter un effet brillant.
Finir de décorer avec quelques décors en chocolat et quartiers de pommes.

NOTES



Bûchette clémentine de Corse & vanille

Par Corentin Magnin

Pour 26 portions

Concentré de mandarine
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de clémentine de Corse IGP sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Beurre	150g
Sucre glace	100g
Poudre noisette	30g
Sel fin	1g
Œufs entiers	50g
Farine	250g

Crémer le beurre avec le sucre, la poudre de noisette et le sel.
Ajouter les œufs puis terminer avec la farine.
Étaler la pâte au laminoir à 2,5 mm et réserver au frais 3 heures minimum.
Détailler des rectangles de 13,5 cm sur 3 cm et cuire entre deux silpain pendant environ 12 minutes.
Réserver au sec pour le montage.

BISCUIT NOISETTE

Blancs d'œufs	90g
Sucre	60g
Poudre d'amande	15g
Poudre de noisette	60g
Beurre fondu	10g

Monter les blancs en neige puis serrer avec le sucre.
Incorporer délicatement les poudres à la maryse en terminant par le beurre fondu.
Mouler le biscuit en cadre de 28 cm sur 28 cm et cuire à 180 °C pendant environ 12 minutes.

CROUSTILLANT NOISETTE

Beurre	30g
Sucre	30g
Poudre de noisette	30g
Farine	22.5g
Chocolat blanc	20g
Praline noisette	17.5g
Feuilletine	10g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille.
Émietter grossièrement la pâte sur une feuille de papier cuisson et cuire comme un crumble à 160 °C pendant environ 15 minutes.
Fondre le chocolat blanc puis ajouter le praliné, le sablé noisette et la feuilletine.
Une fois le mélange homogène, étaler une fine couche de croustillant directement sur le biscuit puis réserver au frais.

CRÉMEUX CLÉMENTINE DE CORSE

Purée de clémentine de Corse IGP Les vergers Boiron 200g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron 6g
Concentré de mandarine Les vergers Boiron 10g
Eau 60g
Sucre 72g
Pectine NH nappage Louis François 5g
Amidon 13g
Beurre 40g

Dans une casserole, chauffer les purées avec l'eau.
Verser les poudres préalablement mélangées dans les purées et faire bouillir pendant 2 minutes.
Refroidir à 45 °C puis ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Couler le crémeux directement sur le montage biscuit plus croustillant, lisser à l'aide d'une palette et surgeler.

CONFIT CLÉMENTINE DE CORSE

Purée de clémentine de Corse IGP Les vergers Boiron 250g
Concentré de mandarine Les vergers Boiron 5g
Sucre 30g
Pectine NH nappage Louis François 6g

Faire chauffer la purée puis ajouter le sucre et la pectine en pluie préalablement mélangés. Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Ajouter le concentré de mandarine en fin de cuisson.
Couler le confit dans le cadre directement sur le crémeux puis réserver au congélateur.

MARMELADE CLÉMENTINE

Clémentine 100g
Purée de clémentine de Corse IGP Les vergers Boiron 55g
Concentré de mandarine Les vergers Boiron 6,5g
Sucre 27g
Pectine NH nappage Louis François 3g

Couper les clémentines en petits morceaux et les blanchir dans l'eau départ à froid.
Filtrer puis mixer les morceaux de clémentine blanchis en ajoutant la purée de clémentine.
Faire chauffer le tout dans une casserole et incorporer le sucre et la pectine préalablement mélangés, porter jusqu'à ébullition puis ajouter le concentré en fin de cuisson. Refroidir.
Mixer à nouveau la marmelade refroidie afin de la lisser puis étaler la marmelade à l'aide d'une palette directement sur le confit en cadre.
Réserver au congélateur.

MOUSSE YAOURT GREC & VANILLE

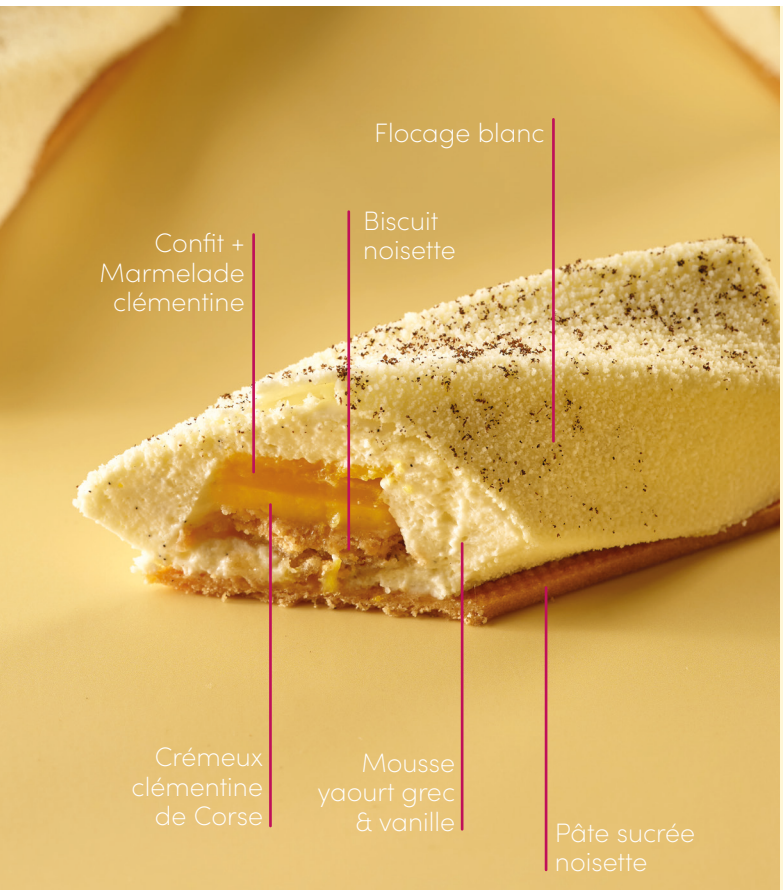
Lait entier	375g
Jaunes d'œufs	120g
Sucre	90g
Amidon	30g
Gousses de vanille de Papouasie Nouvelle-Guinée Prova	2
Masse gélatine Louis François	45g
Yaourt grec	225g
Crème montée	450g

Réaliser une crème pâtissière à la vanille.
Ajouter en fin de cuisson la masse gélatine puis le yaourt grec, refroidir la préparation.
Lisser la crème pâtissière et ajouter délicatement la crème montée.
Réserver pour le montage.

FLOCAGE BLANC

Beurre de cacao Cacao Barry	360g
Chocolat blanc satin Barry	240g

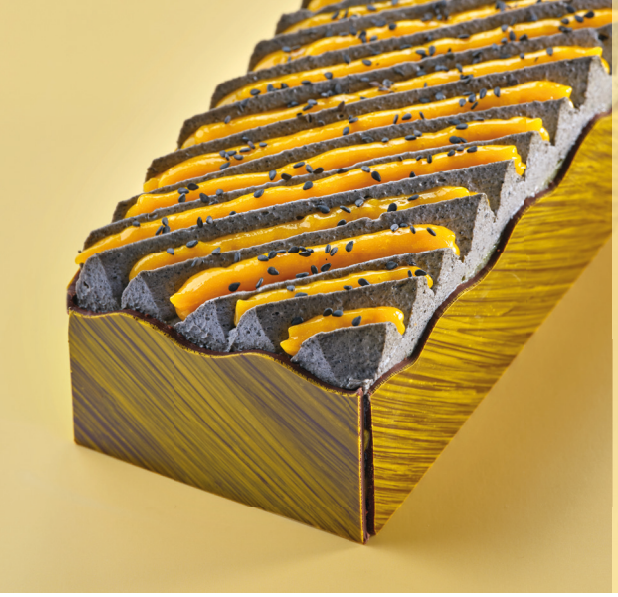
Fondre le beurre de cacao dans une casserole puis verser sur le chocolat blanc.
Mixer l'ensemble et réserver pour la finition.



Montage

Démouler le montage en cadre et détailler des rectangles de 12,5cm sur 2cm qui seront les inserts.
Dans les moules Silikomart Twist 90 pocher environ 1/3 de mousse vanille, lisser les bords à l'aide d'une palette. Ajouter les inserts dans chaque empreinte, lisser à nouveau puis réserver au congélateur.
Démouler les bûchettes sur grille et pulvériser le flocage blanc sur celles-ci avant de les déposer sur les sablés noisettes.
Ajouter un peu de poudre de vanille pour la finition.
Réaliser des étoiles en chocolat blanc avec le chablon star Silikomart, les colorer en jaune et ajouter une étoile sur chaque bûchette.

NOTES



Bûche mangue, kalamansi & sésame noir

Par Corentin Magnin

Pour un cadre ou 7 bûches 6/8 personnes

Purée de mangue sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de citron jaune sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



Purée de kalamansi sans sucres ajoutés Les vergers Boiron



SABLÉ SÉSAME NOIR

Beurre	300g
Sucre glace	200g
Poudre d'amande	30g
Pâte de sésame noir	40g
Sel fin	2g
Œufs	80g
Farine	500g

Mélanger le beurre, la poudre d'amande, le sel et le sucre glace au batteur à l'aide de la feuille.
Ajouter les œufs, la pâte de sésame puis terminer par la farine.
Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur puis refroidir au moins 4 heures.
Détailler des rectangles de 18,5 cm de long sur 8,5 cm de large puis cuire à 165 °C entre deux silpain pendant environ 15 minutes.
Réserver pour le montage.

BISCUIT SÉSAME NOIR

Blancs d'œufs	350g
Blancs Gallia Louis François	15g
Sucre	290g
Poudre d'amande	280g
Farine	58g
Pâte de sésame noir	100g

Mélanger à l'aide du batteur et de la feuille, la poudre d'amande, la farine et la pâte de sésame noir.
Monter ensuite les blancs d'œufs avec les blancs Gallia puis serrer avec le sucre.
Incorporer au fouet 1/3 des blancs au premier mélange afin de détendre la masse. Terminer d'incorporer les blancs à la Maryse.
Étaler le biscuit sur plaque avec un papier cuisson et cuire à 165 °C pendant 20 à 25 minutes.
Débarrasser le biscuit sur grille jusqu'à refroidissement complet.
Cadrer ensuite le biscuit à l'aide d'un cadre inox 56 x 36 cm et réserver au congélateur.

CRÉMEUX MANGUE

Purée de mangue Les vergers Boiron	**1 000g**
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**30g**
Eau	300g
Sucre	360g
Pectine NH nappage Louis François	24g
Amidon	66g
Beurre	200g

Mélanger le sucre, la pectine NH et l'amidon ensemble.
Chauffer les purées avec l'eau.
Incorporer les poudres en pluie et bouillir pendant 2 minutes.
Hors du feu, refroidir à 50 °C puis ajouter le beurre.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et couler directement sur le biscuit sésame noir.
Lisser à l'aide d'une palette et réserver au congélateur.

CONFIT KALAMANSI

Purée de kalamansi Les vergers Boiron **800g**
Purée de mangue Les vergers Boiron **200g**
Sucre **220g**
Pectine NH nappage Louis François **24g**

Faire chauffer les purées puis ajouter le sucre et la pectine en pluie préalablement mélangés.
Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Couler directement sur le crémeux mangue et lisser à l'aide d'une palette si besoin.
Réserver au congélateur.

GEL MANGUE

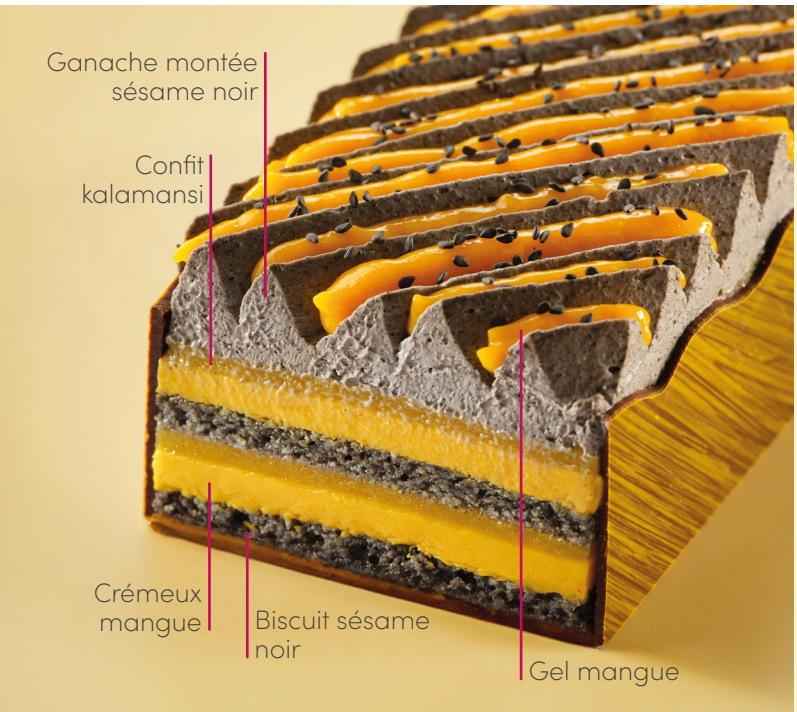
Purée de mangue Les vergers Boiron **450g**
Purée de kalamansi Les vergers Boiron **50g**
Sucre **50g**
Iota Louis François **6g**

Faire chauffer les purées puis ajouter le sucre et le iota en pluie préalablement mélangés.
Porter à ébullition pendant 2 minutes.
Débarrasser dans un récipient adapté, filmer au contact et réserver au réfrigérateur pour le montage.

GANACHE MONTÉE SÉSAME NOIR

Crème **1 000g**
Pâte de sésame noir **180g**
Masse gélatine **60g**
Chocolat blanc satin Cacao Barry **360g**
Crème froide **1 000g**

Faire chauffer la crème dans une casserole puis ajouter la pâte de sésame noir puis la gélatine pour la faire fondre et verser sur le chocolat blanc.
Mixer l'ensemble puis ajouter la crème froide avant de mixer à nouveau.
Débarrasser dans un récipient adapté et filmer au contact.
Réserver au frais minimum 12 heures avant utilisation.



Montage

Démouler le montage du cadre puis détailler dans la largeur en bandes de 8 cm.
Couper ensuite chaque bande en deux, ce qui vous donnera au total 14 rectangles de 8 cm sur 17,5 cm.
Superposer ensuite chaque montage de manière à obtenir 7 bûches rectangulaires.
Monter ensuite la ganache au sésame noir à l'aide d'un batteur.
Avec une douille à saint-honoré pocher des bandes dans la diagonale de manière à recouvrir chaque bûche.
Lisser le gel mangue et pocher des traits entre les bandes de ganache puis parsemer l'ensemble de la bûche avec du sésame noir torréfié.
Réaliser des décors en chocolat noir coloré avec un beurre de cacao jaune pour recouvrir les côtés de la bûche.

Glacerie



Tartelette glacée citron & sudachi

Par Corentin Magnin

Pour 15 portions

Concentré de citron jaune
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Purée de sudachi
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE NOISETTE

Beurre	75g
Sucre glace	50g
Poudre noisette	15g
Sel fin	0.5g
Œufs entiers	25g
Farine	125g
Poudre de noisette	QS
Dorure	QS

Crémer le beurre avec le sucre, la poudre de noisettes et le sel.
Ajouter les œufs puis terminer avec la farine.
Étaler la pâte au laminoir à 2,5 mm et réserver au frais 3h minimum.
Foncer la pâte dans les moules Silikomart Kit 3d tarte ring cabossa 120x40 mm puis cuire à 170 °C pendant 8 minutes.
Démouler délicatement, appliquer la dorure à l'intérieur et à l'extérieur de la tarte.
Ajouter ensuite de la noisette en poudre sur l'extérieur de la tartelette et finir la cuisson au four jusqu'à coloration.
Réserver pour montage.

MARMELADE CITRON / SUDACHI

Citron jaune	75g
Purée de sudachi Les vergers Boiron	**40g**
Concentré de citron jaune Les vergers Boiron	**2.5g**
Sucre	20g
Pectine NH nappage Louis François	2g

Couper les citrons en petits morceaux et les blanchir 3 fois dans l'eau départ à froid.
Mixer les morceaux de citron en ajoutant la purée de sudachi et le concentré de citron jaune.
Faire chauffer le tout dans une casserole et incorporer le sucre et la pectine préalablement mélangés, porter jusqu'à ébullition et réserver au frais pour le montage.

CROUSTILLANT NOISETTE

Beurre	30g
Sucre	30g
Poudre noisette	30g
Farine	22.5g
Chocolat blanc	20g
Praliné noisette	17.5g
Feuilletine	10g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille.
Émietter grossièrement la pâte sur une feuille de papier cuisson et cuire comme un crumble à 160 °C pendant environ 15 minutes.
Fondre le chocolat blanc, ajouter le praliné, le sablé noisette puis la feuilletine.
Une fois le mélange homogène, étaler une fine couche de croustillant dans les fonds de tarte cuits puis réserver pour le montage.

SORBET PLEIN FRUIT CITRON JAUNE

Eau	19g
Sucre	40g
Dextrose	6g
Glucose atomisé	7.5g
Super neutrose	1g
Inuline	0.5g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	175g

Décongeler la purée.
Chauffer l'eau à 40 °C et incorporer les poudres préalablement mélangées.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85 °C pendant 2 minutes.
Verser le mix dans un récipient et refroidir le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées et mixer.
Protéger la préparation avec un film alimentaire, laisser maturer et infuser au frais pendant 4 à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine ou au pacojet.
Réserver pour montage.

SORBET PLEIN FRUIT SUDACHI

Eau	19g
Sucre	40g
Dextrose	6g
Glucose atomisé	7.5g
Super neutrose	1g
Inuline	0.5g
Purée de sudachi Les vergers Boiron	175g

Décongeler la purée.
Chauffer l'eau à 40 °C et incorporer les poudres préalablement mélangées.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85 °C pendant 2 minutes.
Verser le mix dans un récipient et refroidir le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées et mixer.
Protéger la préparation avec un film alimentaire, laisser maturer et infuser au frais pendant 4 à 24 heures.
Mixer la préparation avant de la passer en turbine ou au pacojet.
Réserver pour montage.

MERINGUE ITALIENNE

Blancs d'œufs	80g
Sucre	160g
Eau	20g

Réaliser la meringue au moment de la finition du montage du dessert.
Réaliser un sucre cuit à 121 °C et verser sur les blancs tempérés, foisonner jusqu'à refroidissement complet.

ZESTES CONFITS

Citron jaune	4 pièces
Eau	150g
Sucre	140g

Prélever l'écorce en prenant soin d'enlever la partie blanche du zeste.
Détailler l'écorce en zestes très fin.
Blanchir les zestes 3 fois à l'eau (départ eau froide) puis égoutter.
Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre jusqu'à ébullition et verser le sirop chaud directement sur les zestes blanchis puis réserver à température ambiante pour finir la cuisson.
Réserver pour le montage.



Montage

Récupérer les fonds de tartelettes préalablement garnis d'une fine couche de croustillant noisette.
Garnir jusqu'en haut de sorbet sudachi, lisser puis réserver en cellule de surgélation.
Lisser la marmelade à l'aide d'un mixeur plongeant et appliquer une fine couche sur le sorbet sudachi.
Pocher ensuite le sorbet citron jaune en prenant soin de ne pas aller jusqu'aux bords de tarte pour pouvoir recouvrir de meringue italienne.
Réaliser la meringue italienne et pocher afin de recouvrir entièrement le dessus de la tartelette.
Lisser la meringue de manière harmonieuse à l'aide d'une palette ou d'un papier guitare rigide.

NOTES



Entremets glacé sudachi & praliné

Par Nicolas Barbet

Pour 3 cercles de 16 cm

Purée de sudachi
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



DACQUOISE NOISETTE

Blancs d'œufs	230g
Sucre semoule	55g
Sucre glace	185g
Poudre de noisette	185g
Noisettes concassées	50g

Dans une cuve de batteur monter les blancs avec le sucre semoule, puis serrer avec le sucre glace.
Ajouter à la maryse la poudre de noisette délicatement puis verser dans une poche.
Pocher dans 3 cercles de 16 cm 200 g de biscuit puis parsemer des noisettes concassées.
Saupoudrer 2 fois de sucre glace et cuire 17 minutes à 170 °C.

PARFAIT PRALINÉ / SUDACHI

Crème 35%	85g
Lait entier	85g
Jaunes d'œufs	35g
Sucre	10g
Glucose	135g
Praliné héritage Lenôtre	180g
Purée de sudachi Les vergers Boiron	**50g**
Zeste de sudachi	2
Crème fouettée	135g

Au bain marie cuire à 85 °C la crème, le lait, le sucre, le glucose et les jaunes d'œufs puis verser sur le praliné, la purée de sudachi et les zestes.
Mixer le tout puis refroidir à 35 °C, ajouter la crème fouettée et pocher sur les dacquoises noisette et mettre au surgélateur.

SORBET 25% SUDACHI

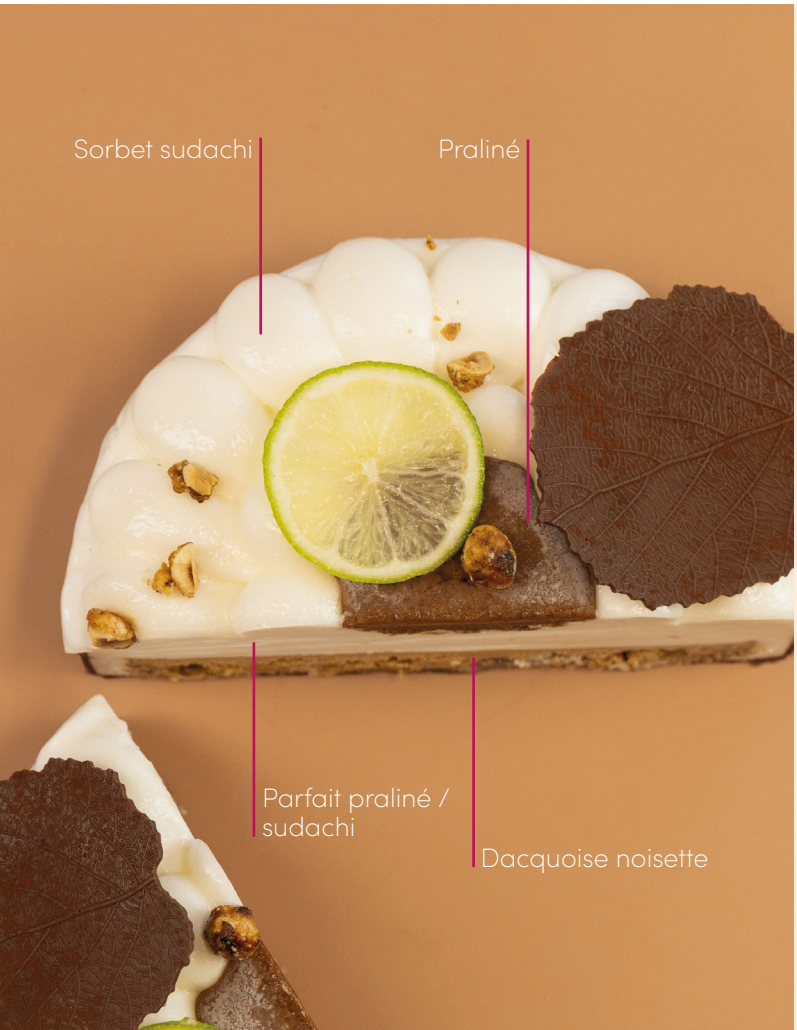
Purée de sudachi Les vergers Boiron	**1 200g**
Glucose atomisé	125g
Dextrose	95g
Poudre de lait 0%	50g
Stabilisateur Super Neutrose	25g
Saccharose	1 025g
Eau	2 265g

Dans une casserole chauffer l'eau et la poudre de lait à 50 °C, puis ajouter le mélange sucre, dextrose, glucose atomisé et stabilisateur puis chauffer à 85 °C.
Verser sur la purée de sudachi surgelée et mettre au réfrigérateur 24 heures.
Sortir le mix du réfrigérateur et mixer 1 bonne minute et turbiner.

GLAÇAGE PRALINÉ

Couverture noir Guayaquil 64%	350g
Couverture lait Élysée Lenôtre	350g
Huile de pépin de raisin	300g
Prali-grain Barry	200g

Au bain marie chauffer les couvertures et l'huile de pépin de raisin à 45 °C.
Laisser refroidir à 30 °C.
Ajouter le prali-grain et enrober l'entremets partiellement



Finitions

Démouler l'entremets puis pulvériser un nappage neutre puis remettre dans le surgélateur.
Tremper l'entremets au ¾ de rocher et mettre sur carton.
Pour le décor, mettre du praliné au centre puis 3 feuilles de chocolat.



Bûche glacée façon forêt noire

Par Corentin Magnin

Pour 3 gouttières ou 9 bûches 6/8 personnes

Purée de griotte
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Griotte dénoyautée IQF
Les vergers Boiron



BISCUIT CACAO & GRIOTTE

Jaunes d'œufs	170g
Œufs entiers	450g
Sucre	330g
Blancs d'œufs	285g
Vergeoise	125g
Farine	115g
Cacao poudre	110g
Griottes IQF Les vergers Boiron	250g

Tempérer les jaunes, les œufs entiers et le sucre à 52 °C puis monter au batteur jusqu'à refroidissement.
Monter les blancs avec la vergeoise et incorporer délicatement au premier mélange, ajouter ensuite les poudres.
Étaler l'appareil sur plaque avec papier cuisson et parsemer de griottes préalablement décongelées sur l'ensemble du biscuit (garder le jus des griottes).
Cuire à 180 °C pendant 12 à 15 minutes.
Après refroidissement détailler 3 bandes de 53 cm de long sur 7 cm de large.
Réserver pour le montage.

PÂTE SABLÉE CACAO

Beurre	120g
Sucre glace	90g
Sel fin	2.5g
Poudre d'amande	30g
Œufs entiers	45g
Poudre de cacao	30g
Farine	210g

Mélanger le beurre, la poudre d'amande et le sucre glace au batteur à l'aide d'une feuille.
Ajouter les œufs puis la poudre de cacao préalablement mélangée avec la farine et le sel.
Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, refroidir au moins 4 heures.
Détailler des rectangles de 18,5 cm de long sur 8,5 cm de large puis cuire à 165 °C entre deux silpain pendant environ 15 minutes.
Réserver les sablés pour le montage.

SORBET PLEIN FRUIT GRIOTTE

Eau	306g
Sucre	176g
Dextrose	50g
Glucose atomisé	60g
Super neutrose	8g
Purée de griotte Les vergers Boiron	**1 000g**
Griottes IQF Les vergers Boiron	**400g**

Décongeler la purée.
Chauffer l'eau à 40 °C et incorporer les poudres préalablement mélangées.
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85 °C pendant 2 minutes.
Verser le mix dans un récipient et refroidir le plus rapidement possible.
Après refroidissement, incorporer les purées mixées et ajouter les IQF.
Protéger la préparation avec un film alimentaire laisser maturer et infuser au frais pendant 4 à 24 heures.
Mixer légèrement la préparation afin de garder les marqueurs de griotte IQF et passer en turbine.
Diviser le sorbet dans 3 gouttières à insert de 54 cm de long sur 5,5 cm de large.
Réserver au congélateur.

PARFAIT GLACÉ CHOCOLAT

Blancs d'œufs	200g
Sucre	200g
Chocolat noir excellence 55% Cacao Barry	330g
Crème	120g
Crème montée	315g

Réaliser une ganache avec la crème et le chocolat.
Monter les blancs et serrer avec le sucre puis les ajouter délicatement à la ganache à 40 °C.
Ajouter ensuite la crème mousseuse à la maryse.
Diviser en 3 et étaler directement dans les moules à insert sur le sorbet griotte.
Réserver au congélateur.

CHANTILLY AU KIRSCH

Crème pâtissière de base	400g
Kirsch	40g
Masse gélatine	50g
Crème montée	2 000g
Jus de griotte	200g

Réaliser une crème pâtissière de base, ajouter la gélatine et le kirsch puis refroidir.
Lisser la crème pâtissière, ajouter le jus de griotte puis la crème montée.
Commencer directement le montage des bûches.

NAPPAGE NEUTRE DE BASE

Eau	400g
Sucre (1)	250g
Pectine NH nappage Louis François	25g
Glucose	200g
Sucre (2)	350g

Dans une casserole, chauffer l'eau puis ajouter le sucre (1) et la pectine (préalablement mélangés) directement dans la casserole en remuant bien avec un fouet.
Commencer à chauffer à feu vif tout en mélangeant au mixeur plongeant, cela hydratera correctement la pectine.
Une fois à ébullition, poursuivre la cuisson pendant 2 minutes et retirer du feu.
Ajouter rapidement le glucose et remettre à chauffer.
Mélanger au mixeur plongeant et ajouter le sucre (2).
Mélanger jusqu'à ébullition.
Laisser bouillir 1 minute et retirer du feu lorsque le mélange atteint 103 °C / 104 °C.
Transférer le glaçage neutre dans un récipient et couvrir d'un film plastique, pressé directement sur la surface.
Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures.

GLAÇAGE GRIOTTE

Nappage neutre de base	1 000g
Purée de griotte Les vergers Boiron	**760g**
Sirop de glucose	240g
Masse gélatine	60g

Chauffer le nappage avec le sirop de glucose puis ajouter la masse gélatine pour la faire fondre.
Ajouter ensuite la purée de griotte et mixer.
Utiliser directement à 40 °C.

Astuce : pour un glaçage encore plus fin, filtrer la purée de griotte avant de la mixer avec le nappage et utiliser à 80 °C à l'aide d'un pistolet de flocage.



Montage

Dans les gouttières à bûche 54 x 8 cm, pocher la chantilly au kirsch et lisser sur les bords (environ 700 g par moule).
Garder le reste de chantilly pour la finition.
Ajouter ensuite l'insert sorbet griotte et parfait chocolat au centre du moule.
Appuyer légèrement et ajouter une couche de chantilly avant de venir refermer avec la bande de biscuit cacao & griotte.
Réserver au congélateur et démouler après la prise au froid.
Détailler les gouttières en 3 parts égales de 17,5 cm et placer sur grille pour réaliser le glaçage des bûches.
Une fois glacées déposer les bûches sur les sablés cacao.
Réaliser selon l'envie des décors en chocolat sur les côtés de la bûche puis pour la finition.
Pocher le reste de chantilly sur le dessus de la bûche et ajouter quelques décors en chocolat, quelques griottes IQF et des feuilles d'or alimentaire.

NOTES

Viennoiserie



Croissant citron meringué

Par Vincent Cockenpot

Pour 10 croissants

Purée de citron jaune
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



DÉTREMPE DE CROISSANT

Farine gruau T55	159g
Ibis violet	2g
Lait demi- écrémé UHT	79g
Sucre semoule	22g
Beurre motte	8g
Levure minipack or	6g
Sel fin	2.86g
Rognure pâte à croissant	32g
Poids total	*311g*

Pétrissage : pétrir 8 minutes en 1ère vitesse puis 14 minutes en 2nd vitesse.
Pointage : en masse 30 minutes puis abaisser au carré, laisser poser 30 minutes au congélateur.

PÂTE À CROISSANT

Détrempe de croissant	311g
Beurre en plaque	89g
Poids total	*400g*

Tourage : Un tour double puis un tour simple.

Garder à -5 °C pour la nuit avant de détailler.

CRÈME CITRON VÉGÉTALE

Purée de citron jaune Les vergers Boiron	**57g**
Eau	66g
Sucre semoule	34g
Gelcrem chaud	15g
Zestes de citron	2g
Huile de coco	26g
Poids total	*200g*

Mélanger la purée de citron, l'eau, le zeste, le gelcrem et le sucre puis porter à ébullition.
Retirer du feu et refroidir à 45 °C.
Ajouter l'huile de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Refroidir à 4 °C pendant 12 heures avant utilisation.

MERINGUE ITALIENNE

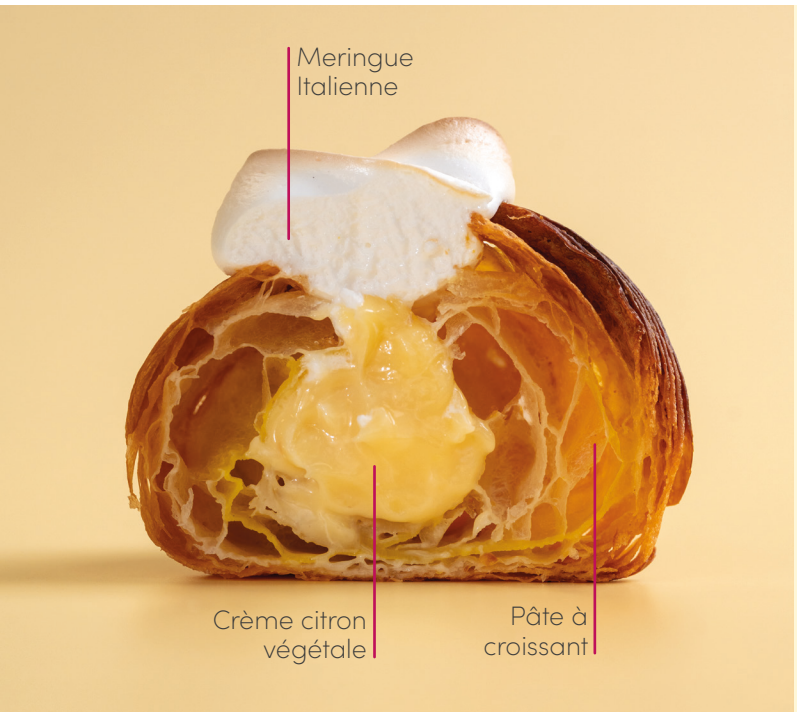
Sucre semoule	64g
Eau	21g
Blancs d'œufs liquides pasteurisés	32g
Poids total	*100g*

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole.
Quand le sucre est à 112-115 °C, monter les blancs au fouet.
Quand le sucre atteint 121 °C, le verser doucement sur les blancs 3/4 montés, en vitesse faible, puis augmenter la vitesse une fois que le sucre est mélangé avec les blancs.
Laisser tourner en vitesse moyenne.

CROISSANT CITRON MERINGUÉ

Pâte à croissant	400g
Crème citron végétale	200g
Meringue Italienne	100g
Poids total	*700g*

Détailler des croissants abaissés à 2.2 de 8 cm sur 16 cm.
Mettre en pousse 2h30 à 27 °C.
Cuire 16 minutes à 27 °C.



Montage et finition

Après refroidissement garnir de crème citron et terminer avec la meringue.
Passer le chalumeau sur la meringue.



Cruffin sobacha & clémentine

Par Vincent Cockenpot

Pour 10 cruffins

Purée de clémentine de Corse IGP
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



RIZ AU LAIT SOBACHA

Riz rond dessert	20g
Sobacha	7g
Sucre semoule	17g
Lait demi- écrémé UHT	124g
Crème UHT	33g
Poids total	*200g*

Cuire le riz et le sobacha 6 minutes dans de l'eau salée, égoutter et réserver.
Porter à ébullition le lait et la crème.
Ajouter le sucre, le sobacha et le riz.
Laisser cuire 30 minutes à feux doux.
Après refroidissement, possible d'ajouter du mascarpone pour le rendre plus crémeux.

DÉTREMPE DE CROISSANT

Farine gruau T55	179g
Ibis violet	2g
Lait demi- écrémé UHT	89g
Sucre semoule	25g
Beurre motte	9g
Levure minipack or	7g
Sel fin	3.2g
Rognure pâte à croissant	36g
Poids total	*350g*

Pétrissage : pétrir 8 minutes en 1ère vitesse puis 14 minutes en 2nd vitesse.
Pointage : en masse 30 minutes puis abaisser au carré, laisser poser 30 minutes au congélateur.

PÂTE À CROISSANT

Détrempe de croissant	350g
Beurre en plaque Corman 82%	100g
Poids total	*450g*

Tourage : Un tour double puis un tour simple.

Garder à -5 °C pour la nuit avant de détailler.

SIROP À 30°B

Eau	8g
Sucre semoule	10g
Poids total	*18g*

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.
Laisser refroidir et stocker.

GEL CLÉMENTINE

Sirop à 30 °Baumé	18g
Purée de clémentine de Corse IGP Les vergers Boiron	73g
Gelcrem froid	9g
Poids total	*100g*

Mélanger tous les ingrédients au mixeur plongeant, dans le but de réhydrater le gelcrem froid correctement.
Garder au frigo pour 15 minutes.
Mixer de nouveau au mixeur plongeant.
Utiliser tout de suite ou garder au réfrigérateur.

CRUFFIN SOBACHA CLÉMENTINE

Pâte à croissant	450g
Riz au lait	200g
Gel clémentine	100g
Poids total	*750g*

Préparer le riz au lait et le confit, réserver.
Détailler des bandes de pâte à croissant abaissée à 2.2.
Dimensions 27 cm sur 3 cm de large +/- 45 g.
L'enrouler sur elle-même.
Mettre en moule à muffin et mettre en pousse 2h30 à 27 °C.
Cuisson 16 minutes à 160 °C.



Montage

Après refroidissement garnir avec 20 g de riz au lait.
Terminer avec le confit de clémentine de Corse.
Parsemer du sobacha soufflé pour la décoration.



Gaufre vanille & rhubarbe

Par Vincent Cockenpot

Pour 10 gaufres

Purée de rhubarbe rouge
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



PÂTE À GAUFRE FOURRÉE

Farine tradition T55	122g
Levure de boulanger	2g
Sel fin	1.22g
Œufs liquides pasteurisés	29g
Eau	38g
Beurre motte	36g
Sucre semoule	22g
Poids total	*250g*

Mélanger la farine, la levure, le sel, les œufs et l'eau, pendant 15 minutes.
Ajouter le beurre pendant 15 minutes, laisser décoller la pâte puis ajouter le sucre semoule petit à petit jusqu'à décollement de la pâte.
Pointage 30 minutes puis un rabat, garder 24 h à 2 °C.
Détailler des boules de 30 g.
Mettre en pousse pour 2 h - 2h30.
Emporte pièce 90 mm

FOURRAGE GAUFRE VANILLE

Beurre motte	40g
Sucre glace	54g
Extrait de vanille avec grain	6g
Poudre de vanille épuisée	0.3g
Poids total	*100g*

Mélanger le beurre, le sucre, la vanille et la poudre de vanille sans faire monter.
Utiliser aussitôt.

CONFIT DE RHUBARBE

Purée de rhubarbe rouge Les vergers Boiron	**77g**
Glucose DE60	13g
Sucre semoule	13g
Pectine NH	2g
Poids total	*100g*

Chauffer la purée et le glucose à 40 °C.
Ajouter le mélange sucre pectine NH puis porter à ébullition 2 minutes.
Laisser refroidir.
Stocker au réfrigérateur.
Filmer au contact

GAUFRE VANILLE RHUBARBE

Pâte à gaufre fourrée	250g
Fourrage gaufre vanille	100g
Confit de rhubarbe	100g
Poids total	*450g*

Cuire la gaufre.
Garnir la gaufre puis faire un tour avec le fourrage vanille.
Garnir le centre de la gaufre avec du confit rhubarbe.



NOTES

LES VERGERS boiron

TABLEAU DES SAVEURS

	Saveurs	Ambiant	Purées de fruits surgelées				Autres solutions surgelées						
			Sans sucres ajoutés*		Sucrées		Préparations concentrées		Coulis	Fruits entiers et en morceaux surgelés IQF			
		Brique 1 L	Barquette 1 kg	Seau 10 kg	Barquette 1 kg	Seau 10 kg	Pot 500 g	Seau 10 kg	Bouteille 500 g	Sachet 500 g	Sachet 1 kg	Sachet 10 kg	Sachet 15 kg
LES FRUITS DU VERGER	Abricot		✓	✓					✓		✓		
	Argousier		✓										
	Coing		✓										
	Figue		✓	✓									
	Kiwi		✓	✓									
	Marron										✓		
	Marron & Vanille				✓								
	Melon		✓	✓									
	Mirabelle		✓										
	Pastèque		✓										
	Pêche blanche	✓	✓	✓									
	Pêche de vigne		✓										
	Poire		✓	✓									
	Pomme verte		✓	✓									
	Potiron		✓										
	Quetsche		✓								✓		
	Rhubarbe verte		✓	✓							✓		
	Rhubarbe rouge		✓										
LES AGRUMES	Bergamote		✓										
	Citron jaune	✓	✓	✓			✓	✓					
	Citron de Syracuse IGP		✓										
	Citron vert	✓	✓	✓									
	Clémentine de Corse IGP		✓										
	Kalamansi		✓										
	Kumquat		✓										
	Mandarine		✓	✓			✓						
	Orange						✓	✓					
	Orange et orange amère		✓										
	Orange sanguine	✓	✓	✓			✓	✓					
	Orange sanguine de Sicile IGP		✓										
	Pamplemousse rose		✓										
	Sudachi		✓										
	Yuzu		✓										
LES FRUITS ROUGES	Cassis		✓	✓					✓		✓		
	Cerise noire		✓	✓									
	Cranberry & griotte		✓										
	Fraise	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓	
	Fraise France		✓	✓									
	Fraise des bois		✓										
	Fraise Mara des bois		✓										
	Framboise	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓
	Fruits rouges		✓						✓		✓		
	Griotte		✓	✓							✓		
	Groseille		✓								✓		
	Mûre		✓										
	Myrtille		✓	✓							✓		
LES FRUITS TROPICAUX	Açaï		✓										
	Ananas	✓	✓	✓									
	Banane		✓	✓									
	Cocktail Caraïbes au Rhum				✓								
	Coco	✓	✓	✓	✓	✓							
	Passion	✓	✓	✓									
	Figue de Barbarie rouge		✓										
	4 Fruits tropicaux		✓										
	Gingembre (spécialité)				✓								
	Goyave		✓	✓									
	Grenade		✓										
	Litchi		✓	✓									
	Mangue	✓	✓	✓									
	Mangue et passion								✓				
	Papaye		✓										

Certaines saveurs peuvent ne pas être distribuées dans certains pays, renseignez-vous auprès de votre contact local. ©Crédits photos : I. Abela, Ka Wa Chan, S. Chapuis, J. Rivera, J. Bouvier, L. Muller, Cherrystone, Adobe Stock - Vladislav Chusov - Document non contractuel. Dans un souci constant d'amélioration de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications que nous jugerons utiles. Des produits/saveurs peuvent ne pas être disponibles dans certains pays. Veuillez contacter notre responsable commercial Les vergers Boiron pour connaître tous les détails des produits et services disponibles dans votre zone. **contient des sucres naturellement présents*

Photos crédits ©Serge Chapuis - Hugo Jehanne - Maxime Hanocq - Anne Fashauer - Clément Bayard - Philippe Vaures Santamaria - MADN 2026