

# Recette

## Verrines Pêche blanche

Thibault Marchand

*Corporate Chef Les vergers Boiron*

Entreprise



Certifiée

En savoir  
plus sur

[bcorp.com](https://bcorp.com)





## Recette Verrines Pêche blanche

Par Thibault Marchand

Pour 3 verrines

Purée de pêche blanche  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune  
sans sucres ajoutés  
Les vergers Boiron



## SIPHON PÊCHE BLANCHE

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Purée de pêche blanche ..... | 300 g |
| Purée de citron jaune .....  | 15 g  |
| Crème végétale .....         | 80 g  |
| Sucre .....                  | 30 g  |
| Masse gélatine .....         | 10 g  |

Fondre la masse gélatine avec une partie de la purée et le sucre.  
Ajouter le reste de purées et la crème froide.  
Mixer et mettre en siphon avec une cartouche de gaz.  
Laisser au réfrigérateur 1h minimum.

## CONFIT PÊCHE BLANCHE

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Purée de pêche blanche ..... | 250 g |
| Sucre .....                  | 15 g  |
| Pectine NH .....             | 5.5 g |

Mélanger les poudres ensemble.  
Chauffer la purée.  
Ajouter les poudres en pluie.  
Bouillir et mixer.  
Réserver pour le montage.

## COMPOTÉE PÊCHE BLANCHE, CITRON VERT

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Confit pêche blanche ..... | 100 g |
| Pêche blanche .....        | 2     |
| Citron vert .....          | 1     |

Coupe la pêche blanche en brunoise.  
Ajouter un filet de jus de citron et quelques zestes.  
Ajouter le confit.  
Réserver pour le montage.

## SORBET PÊCHE BLANCHE ET ESTRAGON

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Purée de pêche blanche ..... | 125 g  |
| Sucre .....                  | 37.5 g |
| Dextrose .....               | 6.5 g  |
| Glucose .....                | 8.5 g  |
| Super neutrose .....         | 0.5 g  |
| Eau .....                    | 71 g   |
| Estragon frais .....         | 3 g    |

Chauffer l'eau, le glucose.  
À 25°C, incorporer le sucre, le super neutrose, le dextrose.  
Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 min.  
Refroidir le mix le plus rapidement possible.  
Après refroidissement, incorporer la purée.  
Maturer au frais de 4h à 24 heures.  
Chinoiser.  
Ajouter de l'estragon frais.  
Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

## TAPIOCA PÊCHE BLANCHE

Purée de pêche blanche .....

Tapioca .....

QS  
50 g

Cuire le tapioca dans l'eau bouillante.  
Rincer et refroidir rapidement.  
Une fois refroidi, ajouter la purée de pêche blanche.  
Réserver pour le montage.



# Montage

## NOTES

# Cultivons l'excellence fruit

---



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

#### LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
France

#### LES VERGERS BOIRON AMERICAS

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

#### LES VERGERS BOIRON UK

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

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong