



Recette Séduction **Orange Sanguine et Goyave**

Yann Brys

Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie

les vergers
boiron®



SÉDUCTION ORANGE SANGUINE ET GOYAVE

Recette de pâtisserie / par Yann Brys



Purée d'Orange sanguine de Sicile IGP
Les vergers Boiron



Purée de Goyave 100%
Les vergers Boiron



Purée de Grenade 100%
Les vergers Boiron

Pour 3 entremets

PÂTE SHORTBREAD

Beurre	200g
Farine ordinaire T55	250g
Sucre glace	110g
Jaunes d'œufs	16g
Zestes citron	1/2
Zestes d'orange	1/2
Fleur de sel	2g
Vanille gousse	1/2

Mélanger le beurre pommade avec la vanille grattée, les zestes et la fleur de sel.
Incorporer la farine et les jaunes.
Réserver au réfrigérateur.
Étaler à 3 mm, détailler à 17 cm.
Cuire sur silpain à 160 °C.
Isoler au mycryo à la sortie du four

BISCUIT MADELEINE

Oeufs	271g
Sucre semoule ⁽¹⁾	232g
Farine T55	214g
Lait entier	71g
Beurre	257g
Trimoline	18g
Miel mille fleurs	30g
Blancs d'œufs	125g
Sucre semoule ⁽²⁾	32g

Mélanger à la feuille : les œufs, le sucre (1), ajouter la farine et le lait.
Filtrer le beurre noisette, incorporer la trimoline et le miel.
Ajouter au mélange précédent.
Monter les blancs et serrer avec sucre (2).
Mélanger l'ensemble et cuire en plaque à 1200 gr à 180°C, baisser à 170°C pendant 15 mn.
Détailler des disques de 14 cm.

CROQUANT AMANDES ET SÉSAME 3 FEUILLES

Crème liquide	54g
Beurre	70g
Glucose	76g
Sucre semoule	154g
Pectine NH 325	4g
Sésame blanc	50g
Amandes hachées 1/3	110g
Sel fin	1g

Chauffer la crème, le beurre, le glucose et le sel.
Ajouter le mélange sucre et pectine puis faire bouillir, ajouter les amandes et le sésame.
Étaler entre 2 silpat et refroidir au congélateur.
Détailler des disques de 15 cm et cuire en cercles de 17 cm graissés et cuire à 175°C environ 9 min.
Isoler de mycryo à la sortie du four.

COULIS ORANGE SANGUINE

Purée d'Orange sanguine de Sicile IGP	
Les vergers Boiron	300g
Purée de Goyave 100% Les vergers Boiron	100g
Pectine NH 325	3g
Sucre semoule	15g
Gélatine poudre	7g
Eau	49g

Mélanger les purées, ajouter le sucre mélangé à la pectine.

Porter à ébullition et verser sur la gélatine hydratée.
Couler en cercle de 14 cm à 130 g pièce.

CRÈME GOYAVE

Purée de Goyave 100% Les vergers Boiron	480g
Purée d'Orange sanguine de Sicile IGP	
Les vergers Boiron	100g
Purée de Grenade 100% Les vergers Boiron	50g
Jaunes d'œufs	45g
Sucre semoule	74g
Gélatine poudre	10g
Eau	70g
Crème fleurette montée	374g

Chauffer les purées et ajouter les jaunes blanchis avec le sucre semoule

Cuire à 83°C et ajouter la gélatine hydratée, refroidir à 30°C et incorporer la crème montée.

Déposer au fond d'un cercle de 16 cm le biscuit et le coulis puis pocher 177 gr de crème.

Pocher dans la partie arrondie 205 gr de crème puis ajouter un biscuit.

GLAÇAGE BLANC

Crème liquide	375g
Lait concentré entier non sucré	125g
Sucre semoule	150g
Fécule pomme de terre	20g
Gélatine poudre	8g
Eau	56g
Chocolat blanc de couverture	75g

Détendre la féculé avec un peu de crème, bouillir le restant de crème avec le lait concentré.

Ajouter le sucre semoule, incorporer la féculé et lier.

Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture.
Mixer et refroidir, utilisation à 23 °C.

SAUCE PISTOLET ROSE

Chocolat blanc de couverture	150g
Beurre de Cacao	150g
Beurre de Cacao rouge fraise	6g

Mélanger les ingrédients ensemble à 45°C et pistoler les palets de crème à la goyave

SUCRE DÉCOR ROSE

Sucre Décor	250g
Colorant Rose	2g