



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

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

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

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.  
Etaler 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 .....	<b>300g</b>
Purée de Goyave 100% Les vergers Boiron .....	<b>100g</b>
Pectine NH 325 .....	<b>3g</b>
Sucre semoule .....	<b>15g</b>
Gélatine poudre .....	<b>7g</b>
Eau .....	<b>49g</b>

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

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.....	<b>375g</b>
Lait concentré entier non sucré .....	<b>125g</b>
Sucre semoule .....	<b>150g</b>
Fécule pomme de terre .....	<b>20g</b>
Gélatine poudre.....	<b>8g</b>
Eau .....	<b>56g</b>
Chocolat blanc de couverture .....	<b>75g</b>

Détendre la fécule avec un peu de crème, bouillir le restant de crème avec le lait concentré.  
Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule 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 .....	<b>150g</b>
Beurre de Cacao .....	<b>150g</b>
Beurre de Cacao rouge fraise .....	<b>6g</b>

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

## SUCRE DÉCOR ROSE

Sucre Décor .....	<b>250g</b>
Colorant Rose .....	<b>2g</b>