



Verrine de clafoutis groseille, pêche et amande

Taipei Int'l Bakery Show 03/2022

Manuel BOUILLET

Chef pâtissier
On-site demo



Mousse de groseille

Purée de Groseille 90% #1 : ☉	80g
Sucre :	28g
Masse gélatine x6 :	60g
Purée de Groseille 90% #2 : ☉	177g
Purée de Fraise 100% : ☉	64g
Crème montée :	241g

- Faire chauffer la purée de Groseille #1 avec le sucre et la masse gélatine à 50°C.
- Verser sur les purées de Groseille et de Fraise. La température finale devrait être autour de 25°C.
- Ajouter la crème montée en 3 fois.
- Couler au fond de la verrine.

Clafoutis rustique aux pêches

Œufs :	474g
Sucre :	378g
Farine T55 :	60g
Mascarpone :	396g
Lait :	198g
Purée de Pêche 90% : ☉	198g
Poudre d'amande :	234g
Beurre :	162g
Pâte de gousse de vanille :	9,6g
Liqueur de pêche :	42g
Pêche en dés :	1079g

- Mélanger les œufs et le sucre avec un fouet puis ajouter la farine.
- Ajouter le mascarpone puis le lait et la purée de Pêche progressivement.
- Ajouter la poudre d'amande puis le beurre chaud avec la pâte de vanille.
- Finir avec la liqueur de pêche puis mixer.
- Couler l'appareil en cadre puis ajouter les morceaux de pêche.
- Cuisson 170°C, ventilation 2, oura ouvert, 35 min.

Confit de groseille

Purée de Groseille 90% : ☉	185g
Purée de Fraise 100% : ☉	46g
Sucre :	16g
Pectine NH :	3,5g

- Faire tiédir les purées à 40°C maximum.
- Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis ajouter aux purées.
- Faire bouillir.
- Couler dans les verrines puis congeler.

Chantilly mascarpone amande

Crème #1 :	76g
Masse gélatine x6 :	21g
Mascarpone :	93g
Lait d'Amande 49% : ☉	84g
Crème #2 :	76g

- Chauffer la crème #1 avec la masse gélatine autour de 50°C.
- Verser sur le mascarpone, le lait d'Amande et la crème #2.
- Mixer puis refroidir avant de monter.

Pâte sablée aux amandes

Beurre :	32g
Sucre glace :	15g
Fleur de sel :	0,1g
Poudre d'amande :	15g
Œufs :	5g
Farine T55 :	32g

- Sortir le beurre 30 min à l'avance pour le rendre plus mou.
- Mélanger avec le sucre glace et la fleur de sel.
- Ajouter la poudre d'amande.
- Finir avec les œufs et la farine.
- Refroidir la pâte puis la passer à travers un tamis à grosses mailles pour réaliser le crumble.
- Cuisson 150°C, 18/20 min, ventilation 2, oura ouvert.

La Fruitière
du Val Evel®

— LE GOÛT, NATURELLEMENT —



INSPIRATION

Amandes sucrées

Blanc d'œufs :	9g
Sucre :	18g
Amandes effilées :	73g

- Mélanger les blancs avec le sucre puis ajouter les amandes.
- Cuisson sur feuille à 150°C, ventilation 2, oura ouvert, 18/20 min.

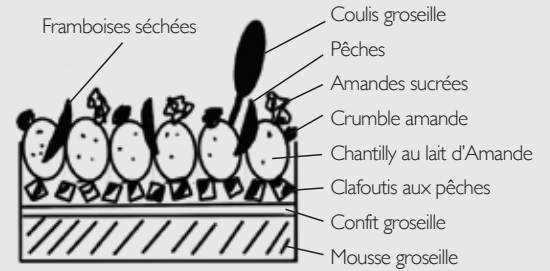
Coulis de groseille

Purée de Groseille 90% :	35g
Purée de Fraise 100% :	9g
Eau :	13g
Sucre :	4g

- Mélanger tout ensemble puis mixer.
- Remplir les pipettes puis surgeler.

Recette et assemblage pour 12 pcs :

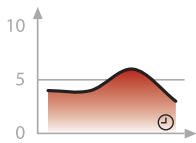
- Pocher la **mousse groseille** au fond de la verrine puis surgeler.
- Couler le **confit groseille** puis laisser prendre de nouveau.
- Couper le **clafoutis aux pêches** en petits cubes puis déposer sur le confit.
- Pocher la **chantilly au lait d'Amande** puis décorer avec le **crumble amande**, les **amandes sucrées** et les **dés de pêches**.
- Ajouter la **pipette de coulis groseille** puis quelques petits morceaux de **framboises séchées**.



L'astuce du Chef

“ La purée de Groseille a une saveur très intense, je recommande de la mélanger avec une touche de Fraise pour la rendre moins acide. ”

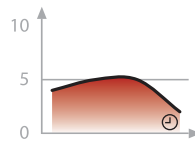
Purée de GROSEILLE 90%, 10% de sucre de canne



**FRINGANT
GÉNÉREUX**



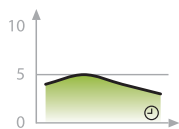
Purée de FRAISE 100%,



**RAFFINÉ
AÉRIEN**



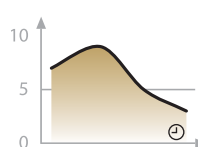
Purée de PÊCHE BLANCHE 90%, 10% de sucre de canne



**AÉRIEN
ESTIVAL**



Lait d'AMANDE 49%, 51% de sucre de canne



**INTENSE
PROFOND**



LA
Fruitière
du Val Evel®

— LE GOÛT, NATURELLEMENT —