



# Recettes de Noël

*Par 2 Chefs d'exception*

Yann Brys & Pierre-Jean Quinonero

les vergers  
boiron 





## Pierre-Jean QUINONERO

- > Meilleur Apprenti de France (MAF) | 2014
- > Médaillé d'or au concours du Meilleur Jeune Chef Pâtissier, aux Étoiles de Mougins | 2017
- > Champion de France du Dessert | 2021

La cuisine, Pierre-Jean Quinonero l'a découverte tout petit, en famille, avec sa belle mère et ses deux grands-mères. La pâtisserie est venue un peu plus tard, au lycée hôtelier de Chamalières. Là, le jeune Auvergnat se sait et se sent attiré par le sucré : « Au départ, je me voyais cuisinier. Mais quand j'ai découvert la pâtisserie, j'ai trouvé cet univers plus artistique, plus attractif et je ne l'ai plus quitté. » En parallèle à sa mention complémentaire en « dessert de restaurant », qu'il effectue au lycée Paul Augier à Nice, Pierre-Jean Quinonero multiplie les stages : il passe notamment au Negresco à Nice ou encore au Métropole à Monaco. Puis, son premier poste sera au George V, à Paris, « où j'ai appris la rigueur d'une table étoilée de Palace ». Il passe ensuite par le Château de Ferrières, avant de revenir à Paris au George V en tant que Sous Chef pâtissier, puis d'intégrer le Burgundy en avril 2021 comme Chef pâtissier. La concurrence au sein de la capitale ? Elle ne l'effraie pas. Au contraire : « Elle me stimule. »



### BÛCHE FAÇON « MONT-BLANC »

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO

4



### BÛCHE AGRUMES ET NOISETTES

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO

6

## NOS CHEFS PÂTISSIERS

### Yann BRYS

- > Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie | 2011
- > Membre du "Club des Sucrés"
- > Membre de l'Académie Culinaire de France

Passionné depuis son plus jeune âge, Yann, formé au lycée hôtelier de Toulouse, rencontra Philippe Urraca "Meilleur Ouvrier de France" qui lui apprendra le métier de pâtissier dans sa globalité. Il entra chez Fauchon auprès de Sébastien Gaudard où il mit en avant l'association de saveurs inédites. Au service militaire, il est choisi pour être le Chef Pâtissier du Ministre de la Défense. Ensuite, il intégra la brigade de Dalloyau en tant qu'adjoint de Pascal Niau (MOF). En 2011, il est nommé "Meilleur Ouvrier de France" en pâtisserie par ses pairs et est nommé Directeur de la Création Dalloyau. Il est classé parmi les 111 Meilleurs Pâtissiers de France par le magazine Gault et Millau. En 2015, il débuta sa collaboration avec le groupe Evok Hôtels Collection en tant que directeur de la création sucrée. En 2018, il ouvre sa Pâtisserie Tourbillon à Saulx les Chartreux dans l'Essonne puis, en 2022, sa seconde boutique voit le jour sur l'île Saint-Louis à Paris.



### BÛCHE COING SPÉCULOOS

Une recette de Yann BRYS

10



### COURONNE DE NOËL

Une recette de Yann BRYS

14

## BÛCHE FAÇON « MONT-BLANC »

POUR  
10  
PARTS

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO



Purée de  
Marron et Vanille  
Les vergers Boiron



Purée de  
Cassis 100%  
Les vergers Boiron



Purée de  
Yuzu 100%  
Les vergers Boiron



### PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre .....	240 g
Sucre .....	160 g
Poudre d'amande .....	50 g
Sel .....	4 g
Oufs .....	100 g
Farine .....	400 g

### BISCUIT VANILLE

#### Élément 1

Poudre d'amande .....	200 g
Sucre glace .....	150 g
Fécule .....	30 g
Blanc .....	115 g
Jaune .....	15 g
Poudre vanille .....	10 g

#### Élément 2

Blanc .....	320 g
Sucre .....	150 g
Beurre clarifié .....	200 g

### GANACHE VANILLE RHUM

Crème liquide froide 35% .....	300 g
Gousses de vanille .....	2 pcs
Chocolat blanc .....	150 g
Masse gélatine .....	21 g
Crème liquide froide 35% .....	300 g
Rhum .....	10 g

Mélanger le beurre et les poudres ensemble. Une fois le mélange homogène, ajouter les œufs. Abaisser à 3 mm. Détailler à la dimension de votre insert. Cuisson 16 minutes à 160°C.

**DLC 6 MOIS**

Mixer tous les éléments 1 au Thermomix à vitesse 8 pour avoir un mélange homogène. Chauffer le beurre clarifié à 50°C, et monter les blancs en y ajoutant le sucre en 3 fois. Réaliser le biscuit en mélangeant les éléments 1 et 2. Étaler à 1 cm d'épaisseur, cuisson 12 minutes à 180°C.

**DLC 3 JOURS**

Mixer et chauffer 300 grammes de crème avec la vanille, donner juste une ébullition et infuser 30 minutes. Chinoiser puis ajouter la gélatine. Émulsionner sur le chocolat blanc fondu, ajouter le reste de la crème et le rhum. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

**DLC 3 JOURS.**

### CONFIT CASSIS

Purée de Cassis 100% Les vergers Boiron .....	500 g
Pectine NH .....	10 g
Sucre .....	25 g
Masse .....	15 g
Myrtilles .....	250 g

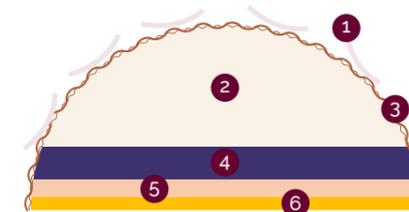
### VERMICELLE MARRON YUZU

Crème de Marron .....	500 g
Purée de Marron et Vanille Les vergers Boiron .....	500 g
Pâte de Marron .....	250 g
Rhum .....	75 g
Purée de Yuzu 100% Les vergers Boiron .....	25 g
Myrtilles .....	250 g

### GLACE ROYALE

Sucre glace .....	250 g
Blanc .....	30 g
Jus de citron .....	10 g

### MONTAGE



- 1 Glace royale
- 2 Ganache vanille / rhum
- 3 Vermicelles marrons
- 4 Confit myrtille / yuzu
- 5 Biscuit vanille
- 6 Pâte sablée vanille

### ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Marron et Vanille - Les vergers Boiron  
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur [my-vb.com](http://my-vb.com)

### ASPECT VISUEL

Couleur marron   
Viscosité 

Chauffer la purée de cassis avec la pectine et le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Refroidir et ajouter les myrtilles fraîches coupées en deux.

**DLC 7 JOURS.**

Mixer tout au Thermomix, passer sur un tamis le mélange. Pocher sur la bûche avec la douille de votre choix.

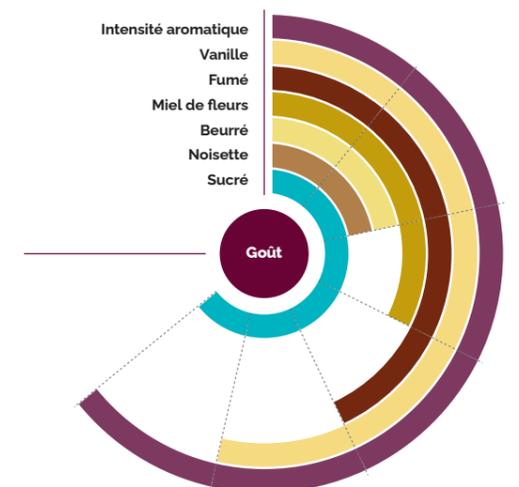
**DLC 10 JOURS.**

Passer le sucre glace au tamis, mélanger tous les éléments ensemble au batteur avec un fouet. Pocher des petites gouttes et étaler avec une spatule. Faire sécher dans une gouttière à 50°C pendant 1 heure.

**DLC 6 mois.**

Pour réaliser l'insert :  
Cadre 1 cm = Pâte sucre vanille + biscuit vanille  
Cadre 2 cm = Confit myrtille

Congeler l'insert et détailler à la taille souhaitée en fonction de votre moule.





# BÛCHE AGRUMES ET NOISETTES

POUR  
10  
PARTS

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO



## PRALINÉ NOISETTE

Noisettes .....	<b>600 g</b>
Sucre .....	<b>330 g</b>
Fleur de sel .....	<b>4 g</b>
Chocolat de couverture noir 65% .....	<b>50 g</b>
Vanille .....	<b>2 pièces</b>

## PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre .....	<b>240 g</b>
Sucre .....	<b>160 g</b>
Poudre d'amande .....	<b>50 g</b>
Sel .....	<b>4 g</b>
Œufs .....	<b>100 g</b>
Farine .....	<b>400 g</b>

## BISCUIT NOISETTE

**Élément 1**

Noisettes torréfiées .....	<b>200 g</b>
Sucre glace .....	<b>150 g</b>
Fécule .....	<b>30 g</b>
Blanc .....	<b>115 g</b>
Jaune .....	<b>15 g</b>
Poudre vanille .....	<b>10 g</b>

**Élément 2**

Blanc .....	<b>320 g</b>
Sucre .....	<b>150 g</b>
Beurre clarifié .....	<b>200 g</b>

Torréfier les noisettes à 170°C pendant 17 minutes. Réaliser un caramel à sec en ajoutant la vanille. Couper en deux pour la faire cuire. Débarrasser quand le caramel est à 190°C. Mixer tous les éléments à froid au Thermomix. Et y ajouter le chocolat fondu.

**DLC 10 JOURS**

Mélanger le beurre et les poudres ensemble. Une fois le mélange homogène, ajouter les œufs. Abaisser à 3 mm. Détailler à la dimension de votre insert. Cuisson 16 minutes à 160°C.

**DLC 6 MOIS**

Torréfier les noisettes 17 minutes à 170°C. Mixer tous les éléments 1 au Thermomix à vitesse 8 pour avoir un mélange homogène. Chauffer le beurre clarifié à 50°C, et monter les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois.

Réaliser le biscuit en mélangeant les éléments 1 et 2. Étaler à 1 cm d'épaisseur. Cuisson 12 minutes à 180°C.

**DLC 3 JOURS**

## GANACHE VANILLE CLÉMENTINE

Crème liquide froide 35% .....	<b>300 g</b>
Gousses de vanille .....	<b>2 pcs</b>
Zestes de clémentines .....	<b>4 pcs</b>
Chocolat blanc .....	<b>150 g</b>
Masse gélatine .....	<b>21 g</b>
Crème liquide froide 35% .....	<b>300 g</b>
Rhum .....	<b>10 g</b>

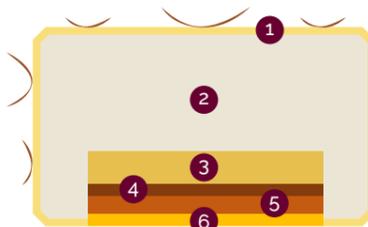
## CONFIT AGRUMES

Purée de Clémentines IGP 100% Les vergers Boiron .....	<b>250 g</b>
Purée de Kalamansi 100% Les vergers Boiron .....	<b>250 g</b>
Pectine NH .....	<b>10 g</b>
Sucre .....	<b>25 g</b>
Masse .....	<b>15 g</b>
Segment clémentine .....	<b>250 g</b>

## GLAÇAGE AGRUMES

Purée de Clémentines IGP 100% Les vergers Boiron .....	<b>280 g</b>
Purée de Kalamansi 100% Les vergers Boiron .....	<b>140 g</b>
Sucre .....	<b>280 g</b>
Glucose .....	<b>100 g</b>
Vanille .....	<b>1 pc</b>
Fécule .....	<b>26 g</b>
Sucre .....	<b>90 g</b>
Masse gélatine .....	<b>60 g</b>

## MONTAGE



- 1 Glaçage agrumes
- 2 Ganache vanille/clémentine
- 3 Confit agrumes
- 4 Praliné noisette
- 5 Biscuit noisette
- 6 Pâte sablée vanille

Mixer et chauffer 300 grammes de crème avec la vanille. Donner juste une ébullition et infuser 30 minutes. Chinoiser puis ajouter la gélatine. Émulsionner sur le chocolat blanc fondu, ajouter le reste de la crème et le rhum. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

**DLC 3 JOURS.**

Chauffer les purées avec la pectine et le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Refroidir et ajouter les segments coupés en petits morceaux.

**DLC 7 JOURS.**

Chauffer les purées ensemble avec le sucre, le glucose et la vanille. Ajouter le mélange sucre et féculé. Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et passer au chinois. Pour glacer votre entremet, utiliser le glaçage à 25°C.

**DLC 7 JOURS.**

Pour réaliser l'insert :  
Cadre 1 cm = Pâte sucre vanille + biscuit noisette  
Cadre 0,5 cm = Praliné noisette  
Cadre 2,5 cm = Confit agrumes  
Hauteur de l'insert : 4 cm

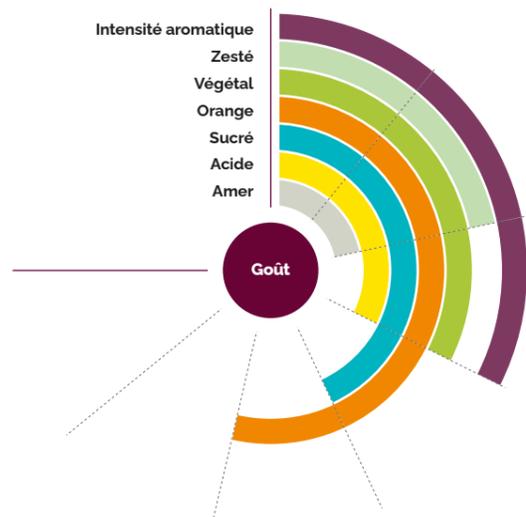
Congeler l'insert et détailler à la taille souhaitée en fonction de votre moule.

### ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Clémentine de Corse IGP 100% - Les vergers Boiron.  
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur [my-vb.com](http://my-vb.com)

#### ASPECT VISUEL

Couleur orange 🍷🍷🍷🍷  
Pulpeux 🍷🍷🍷🍷



## Parlez-vous la Fruitologie® ?

### La Fruitologie®, le langage de la purée de fruits à partager.

En créant la Fruitologie®, Les vergers Boiron permet aux professionnels du goût de porter un regard différent sur les fruits et de mettre des mots précis sur leurs caractéristiques organoleptiques. Un partage né de 80 ans de savoir-faire. Le vin a l'œnologie, la purée de fruit a désormais la Fruitologie®. Pour découvrir la Fruitologie® et son livre blanc, rendez-vous sur [my-vb.com](http://my-vb.com).





## BÛCHE COING SPÉCULOOS



Une recette de Yann BRYS



Purée de Coing 100%  
Les vergers Boiron



Purée d'Orange et Orange amère  
Les vergers Boiron

### FOND CROUSTILLANT

Noix de pécan concassées .....	<b>80 g</b>
Riz soufflé .....	<b>40 g</b>
Feuilletine .....	<b>70 g</b>
Sirop d'érable .....	<b>40 g</b>
Eau .....	<b>32 g</b>
Purée d'amandes blanches .....	<b>38 g</b>
Praliné amandes et noisettes .....	<b>35 g</b>
Couverture chocolat blanc .....	<b>75 g</b>
Beurre de cacao .....	<b>5 g</b>
Fleur de sel .....	<b>0,5 g</b>

Mélanger les noix de pécan avec le sirop d'érable mélangé à l'eau chaude et laisser macérer 5 minutes.

Egoutter puis griller les fruits secs à 170°C en remuant régulièrement les fruits pendant 6 minutes environ.

Mélanger à la feuille, la purée d'amandes et le praliné puis ajouter le chocolat fondu avec le beurre de cacao.

Incorporer les fruits secs et les céréales puis étaler dans des bandes de 39 x 6 cm à 150 grammes.

### BISCUIT MOELLEUX ÉRABLE

Pâte d'amandes 55% .....	<b>150 g</b>
Œufs .....	<b>190 g</b>
Sucre muscovado .....	<b>50 g</b>
Cassonade .....	<b>50 g</b>
Farine T55 .....	<b>120 g</b>
Levure chimique .....	<b>1,5 g</b>
Beurre .....	<b>125 g</b>
Sirop d'érable .....	<b>68 g</b>

Mixer au robot coupe la pâte d'amandes avec les œufs.

Incorporer le sucre muscovado, le sirop d'érable et la cassonade.

Bien émulsionner, ajouter la farine tamisée avec le baking.

Incorporer le beurre fondu puis étaler sur plaque 40x30 cm avec silpat à 725 grammes.

Cuisson à 160 °C 12 minutes environ.

Détailler des bandes de 39x6 cm et déposer sur le croustillant tempéré.

### COMPOTÉE DE CASSIS ET FRAMBOISES

Pulpe de cassis .....	<b>145 g</b>
Pulpe de framboises .....	<b>65 g</b>
Sucre semoule .....	<b>30 g</b>
Pectine NH 325 .....	<b>3 g</b>
Gélatine Poudre .....	<b>1 g</b>
Eau .....	<b>7 g</b>

### CRÈMEUX SPÉCULOOS ORANGE

Sucre semoule .....	<b>35 g</b>
Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>35 g</b>
Crème fleurette .....	<b>265 g</b>
Gousse de vanille Bourbon .....	<b>1</b>
Pâte de Spéculoos .....	<b>35 g</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>35 g</b>
Beurre .....	<b>20 g</b>
Gélatine poudre 200 bloom .....	<b>3 g</b>
Eau de source .....	<b>21 g</b>

### GELÉE DE COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>200 g</b>
Purée d'Orange et orange amère Les vergers Boiron .....	<b>30 g</b>
Eau .....	<b>45 g</b>
Cassonade .....	<b>30 g</b>
Cannelle .....	<b>1/4 de bâton</b>
Sucre semoule .....	<b>20 g</b>
Pectine NH325 .....	<b>1,5 g</b>
Gomme xanthane .....	<b>1 g</b>
Gélatine poudre .....	<b>9,5 g</b>
Eau .....	<b>66,5 g</b>

### CRÈME MASCARPONE VANILLE

Lait entier .....	<b>460 g</b>
Gousse de vanille .....	<b>2 pce</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>82 g</b>
Sucre semoule .....	<b>97 g</b>
Fécule de maïs .....	<b>45 g</b>
Gélatine poudre .....	<b>5 g</b>
Eau .....	<b>35 g</b>
Mascarpone .....	<b>200 g</b>
Cointreau .....	<b>10 g</b>
Crème fleurette fluide .....	<b>465 g</b>

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Mélanger le sucre avec la pectine.

Chauffer les pulpes et à 40°C ajouter le sucre et la pectine.

Donner une ébullition et réserver à +4°C, mixer et pocher à 60 grammes par bandes de biscuit avec une douille chemin de fer.

Infuser la vanille grattée avec la crème liquide.

Caraméliser le sucre semoule, décuire avec la purée de coing chaude.

Ajouter la crème infusée, ajouter les jaunes et cuire à 82°C.

Verser sur la gélatine hydratée et la pâte de spéculoos. Ajouter le beurre et mixer.

Couler sur les biscuits recouverts de compotée de cassis et framboises à 125 grammes.

Hydrater la gélatine, mélanger les purées et mélanger le sucre avec la pectine et la gomme.

Chauffer ¼ des purées avec l'eau et la cassonade.

A frémissement, ajouter le sucre et donner une ébullition.

Verser sur la gélatine et ajouter au restant des purées et couler à 125 grammes par bande.

Bloquer l'ensemble au congélateur. Couper des inserts de 18,5 cm de long.

Chauffer le lait avec les gousses grattées, laisser infuser.

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la fécule, verser sur le lait et cuire à la liaison.

Verser sur la masse gélatine et le mascarpone.

Refroidir à 45°C et incorporer la crème montée souple.

Chemiser les moules avec 300 grammes de crème et ajouter un insert, relisser avec 35 grammes de crème.

Pour les parties hautes arrondies, pocher 50 grammes de crème et ajouter une bande de biscuit de 20x3 cm.

### GLAÇAGE BLANC

Crème liquide .....	<b>375 g</b>
Lait concentré <i>entier non sucré</i> .....	<b>125 g</b>
Sucre semoule .....	<b>150 g</b>
Fécule de pommes de terre .....	<b>20 g</b>
Gélatine poudre .....	<b>8 g</b>
Eau .....	<b>56 g</b>
Couverture chocolat blanc .....	<b>75 g</b>

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

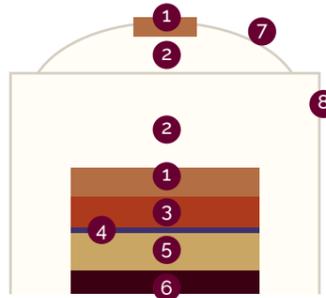
Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture. Mixer et refroidir, utilisation à 23 °C sur les parties basses.

### VELOURS BLANC

Couverture chocolat blanc .....	<b>150 g</b>
Beurre de cacao .....	<b>100 g</b>

Fondre les éléments ensemble à 40°C et pulvériser les parties hautes. Les déposer ensuite sur les bases glacées. Garnir le centre avec le restant de gelée au coing mixée.

### MONTAGE



- 1 Gelée de coing
- 2 Crème mascarpone vanille
- 3 Crémeux spéculoos orange
- 4 Compotée de cassis et framboises
- 5 Biscuit moelleux érable
- 6 Fond croustillant
- 7 Velours blanc
- 8 Glaçage blanc

### DÉCORS

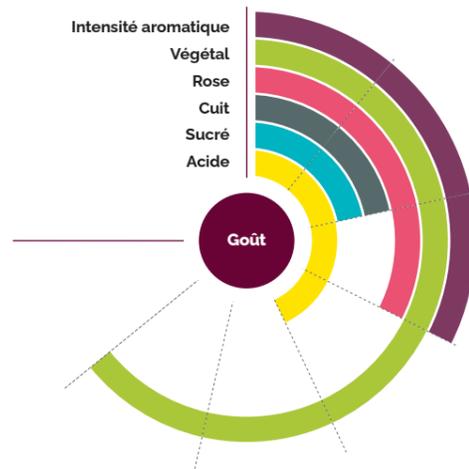
Embouts en chocolat, étoiles en chocolat blanc et feuille argent

### ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Coing 100% - Les vergers Boiron.  
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur [my-vb.com](http://my-vb.com)

#### ASPECT VISUEL

Couleur beige   
Viscosité





## COURONNE DE NOËL



Une recette de Yann BRYS



### PALET CROUSTILLANT

Riz soufflé .....	<b>72 g</b>
Noisettes hachées .....	<b>162 g</b>
Feuilletine .....	<b>90 g</b>
Gianduja lait .....	<b>108 g</b>
Couverture lait .....	<b>108 g</b>
Fleur de sel .....	<b>1 g</b>

Griller les noisettes et mélanger avec la feuilletine, le riz soufflé et la fleur de sel.

Fondre le gianduja et la couverture lait à 40°C et verser sur le mélange croquant.

Tasser dans les moules anneaux à 165 grammes et pistoler avec sauce lait.

### TROCADERO VANILLE

TPT .....	<b>460 g</b>
Fécule .....	<b>30 g</b>
Blancs d'œufs .....	<b>150 g</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>20 g</b>
Beurre fondu .....	<b>175 g</b>
Blancs d'œufs .....	<b>155 g</b>
Sucre semoule .....	<b>85 g</b>

Mélanger tous les éléments secs ensemble et ajouter les jaunes et les 150 grammes de blancs d'œufs.

Monter les 155 grammes de blancs et serrer avec le sucre semoule, incorporer au mélange précédent et incorporer le beurre fondu à 40°C.

Etaler sur plaque avec toile siliconée à 1 kg et cuire à 165°C pendant 8/10 minutes environ.

Détailler des disques de 16 cm avec un trou de 9 cm au centre.

### COMPOTÉE DE COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>210 g</b>
Purée de Poire 100% Les vergers Boiron .....	<b>83 g</b>
Eau .....	<b>10 g</b>
Pectine .....	<b>3,5 g</b>
Sucre semoule .....	<b>21 g</b>
Gomme xanthane .....	<b>0,5 g</b>

Mélanger le sucre, la gomme et la pectine. Chauffer les purées et l'eau puis ajouter les poudres.

Donner une ébullition et réserver à 4°C. Mixer et pocher sur les biscuits à l'extérieur et à l'intérieur des anneaux avec une douille de 10 mm à 100 grammes par pièce.

### CRÉMEUX CHAMPAGNE

Champagne .....	<b>90 g</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>20 g</b>
Sucre semoule .....	<b>30 g</b>
Gélatine poudre .....	<b>2 g</b>
Eau .....	<b>14 g</b>
Couverture chocolat blanc .....	<b>40 g</b>
Beurre frais .....	<b>50 g</b>

Mélanger le jaune et le sucre semoule.

Chauffer le champagne et ajouter le jaune.

Cuire à 82°C et verser sur la gélatine hydratée et la couverture.

Mixer, refroidir à 45°C et ajouter le beurre, mixer et couler au centre des compotées de coing sur le biscuit.

Réserver à -20°C.

### CRÈME CITRON

Purée de Citron jaune 100% Les vergers Boiron .....	<b>25 g</b>
Purée de Citron Vert 100% Les vergers Boiron .....	<b>20 g</b>
Œufs .....	<b>95 g</b>
Sucre semoule .....	<b>65 g</b>
Beurre frais .....	<b>92 g</b>
Gélatine poudre 200bloom .....	<b>3 g</b>
Eau .....	<b>21 g</b>
Crème fleurette montée .....	<b>300 g</b>

Fouetter les œufs avec le sucre, chauffer les jus et ajouter les œufs dessus.

Cuire à ébullition, refroidir à 45°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mixer.

Ajouter la gélatine hydratée et fondue.

Refroidir à 36°C puis incorporer la crème fouettée.

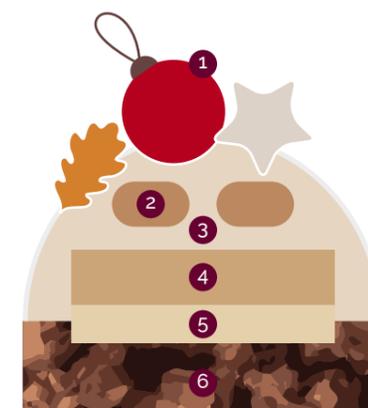
Garnir les moules couronne à 175 grammes puis insérer les palets de biscuit recouverts de compotée et de crémeux.

### GLAÇAGE BLANC

Crème liquide .....	<b>375 g</b>
Lait concentré <i>entier non sucré</i> .....	<b>125 g</b>
Sucre semoule .....	<b>150 g</b>
Fécule de pommes de terre .....	<b>20 g</b>
Gélatine poudre .....	<b>8 g</b>
Eau .....	<b>56 g</b>
Couverture chocolat blanc .....	<b>75 g</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 sur les crèmes puis déposer sur les couronnes de croustillants.



- 1 Glaçage blanc
- 2 Crème citron
- 3 Crémeux champagne
- 4 Compotée de coing
- 5 Trocadero vanille
- 6 Palet croustillant

### DÉCORS

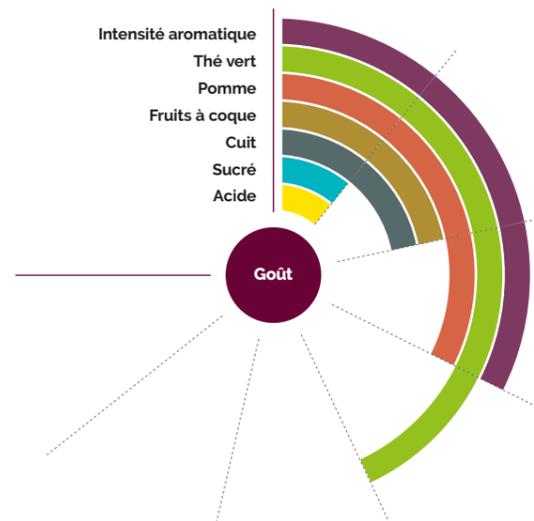
Boules en chocolat rouges, feuilles de chêne chocolat et étoiles en chocolat blanc.

## ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Poire 100% - Les vergers Boiron.  
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur [my-vb.com](http://my-vb.com)

### ASPECT VISUEL

- Couleur beige 
- Aération 
- Viscosité 



# Fruitologie®



Purée Poire 100%



### Origine

La purée de poire 'Les vergers Boiron' est élaborée à partir d'une variété ancienne, la Poire Williams. Elle est principalement cultivée en Drôme des collines, à 600m d'altitude, où le climat est favorable. La récolte est effectuée à la main, au mois d'août.



### Couleur

La couleur des fruits est très sensible à la température. Au cours de la maturation, elle évolue du vert au jaune. La transformation des fruits à maturité optimale garantit la couleur jaune foncé de la purée 'Les vergers Boiron'.



### Associations des saveurs

Marron vanille, cassis, mûre, framboise, chocolat noir, chocolat lait, caramel, amande, vanille, violette, fève de tonka, matcha, clou de girofle, café, genièvre, sarrasin, polvoron, avoine, coing, pain d'épice, poivre de Sechuan, thé Chai.



### Dégustation

Cette purée contient des notes aromatiques d'autres fruits du vergers (comme la pomme), des notes sèches rappelant le thé vert et des notes caramélisées. On retrouve dans sa texture granuleuse en bouche les grains caractéristiques de la poire.





my-vb.com



Les vergers Boiron  
BP 21016 • 26958 Valence Cedex  
France

les vergers  
boiron 

