



LIVRET RECETTES

Pâtisseries fruitées
Par Nicolas Barbet

Chef formateur en France et à l'internationale



SOMMAIRE

3 Bûche abricot épicé

5 Bûche l'Escale

7 Cake Mandarine Noisette

8 Tarte Saint Honoré

10 L'Eclat

12 Recettes Annexes





Recette

Bûche abricot épicé

Par Nicolas Barbet.

Pour 2 gouttières à bûche.

Purée d'abricot
Les vergers Boiron



Oreillons d'abricot surgelés
Les vergers Boiron



SABLÉ DIAMANT

Beurre	200 g
Sucre glace	85 g
Jaunes d'œufs	25 g
Sel	5 g
Cannelle poudre	10 g
Farine	225 g

Au batteur à la feuille, mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter les jaunes d'œufs puis le sel, la cannelle poudre et la farine.

Passer la pâte obtenue au crible (tamis grosses mailles) sur une plaque et feuille de papier.

Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes.

Réserver pour le sablé reconstitué.

SABLÉ RECONSTITUÉ

Sablé diamant cuit.....	300 g
Sucre cassonade.....	90 g
Beurre	80 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Réserver pour le montage.

BISCUIT PÂTE À CHOUX CANNELLE

Lait entier	140 g
Beurre	100 g
Farine	140 g
Cannelle poudre	10 g
Jaunes d'œufs	170 g
Oeufs entiers	100 g
Blancs d'œufs	250 g
Sucre vergeoise	120 g

Réaliser une pâte à choux : faire bouillir le lait avec le beurre, hors du feu ajouter le mélange farine et cannelle en poudre, puis progressivement les jaunes d'œufs et œufs entiers.

Ajouter enfin les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre vergeoise.

Etaler le biscuit dans une feuille de flexipat de 60cm par 40cm et 1 cm de haut.

Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes.

COMPOTÉE D'ABRICOT

Sucre inverti	110 g
Oreillons d'abricot surgelés	
Les vergers Boiron	525 g
Purée d'abricot sans sucres ajoutés	
Les vergers Boiron	225 g
Sucre semoule	50 g
Pectine NH	20 g
Fécule de pomme de terre	20 g
Masse gélatine	45 g
Jus de citron	15 g

Dans une casserole, cuire en un bon bouillon le sucre inverti, les oreillons d'abricot, la purée d'abricot et le sucre mélangé avec la pectine NH.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le jus de citron.

Réserver pour le montage.

CRÈME MOUSSEUSE SPECULOOS

Lait entier	180 g
Crème fleurette	180 g
Jaunes d'œufs	180 g
Pâte de Spéculoos	450 g
Masse gélatine	70 g
Crème fouettée	450 g

Dans une casserole, cuire ensemble à 85°C le lait, la crème fleurette et les jaunes d'œufs.

Ajouter la pâte de spéculoos et la masse gélatine.

Mixer le tout, refroidir à 35°C et mélanger délicatement la crème fouettée.

Réserver pour le montage.

Montage

Dans une gouttière à bûche, chemiser le tout avec une bande de biscuit cannelle.

Verser la totalité de la compotée d'abricot.

Placer la gouttière au surgélateur.

Couler un peu de crème mousseuse spéculoos, disposer une bande de biscuit, compléter avec le reste de crème mousseuse et terminer enfin par le sablé reconstitué.

Placer le tout au surgélateur.



Recette

Bûche l'Escale

Par Nicolas Barbet.

Pour 2 gouttières à bûche.

Purée de Fraise
Les vergers Boiron



Purée de Fruits tropicaux
Les vergers Boiron



Purée de Passion
Les vergers Boiron



DACQUOISE COCO

Coco torréfiée	200 g
Poudre d'amande	250 g
Sucre glace	250 g
Blancs d'œufs	460 g
Sucre	190 g
Beurre	75 g

Dans une cuve de batteur, ajouter les blancs d'œufs et le sucre semoule puis monter progressivement.
Serrer avec le sucre glace.
Incorporer la poudre d'amande mixer avec la coco torréfiée.
Ajouter le beurre fondu.
Etaler sur Silpat à rebord et cuire 20 minutes à 170°C

CRÉMEUX FRAISE

Purée de fraise sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	280 g
Jaunes d'œufs	85 g
Oeuf	105 g
Sucre	85 g
Gélatine	7 g
Eau	35 g
Beurre	105 g

Dans une casserole, faire bouillir la purée de fraise, puis ajouter les œufs blanchis avec le sucre.
Donner un bouillon puis verser sur la gélatine hydratée, laisser refroidir.
A 40°C ajouter le beurre et mixer.
Couler 300g par gouttière à buchette.

CRÉMEUX FRUITS TROPICAUX

Purée de fruits tropicaux sans sucres ajoutés Les vergers Boiron	3250 g
Oeuf	65 g
Sucre	95 g
Gélatine	5 g
Eau	25 g
Beurre	80 g

Même procédé que le crémeux fraise
Couler 300g de crémeux fruit Tropicaux sur le crémeux fraise surgeler.
Mettre au congélateur.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait entier	400 g
Gousse de vanille	1
Sucre	55 g
Jaunes d'œufs	155 g
Gélatine	10 g
Eau	50 g
Chocolat blanc	310 g
Crème fouettée	860 g

Réaliser une crème anglaise puis verser sur le chocolat blanc et gélatine hydratée.

Mixer.

Laisser refroidir à 20°C et incorporer la crème fouettée.

NAPPAGE JAUNE

Eau	50 g
Purée de passion sans sucres ajoutés	
Les vergers Boiron	75 g
Sucre semoule	62 g
Pectine NH	1,5 g
Sirop de glucose	20 g
Nappage neutre à froid	437 g
Colorant hydrosoluble jaune d'œuf	1 g

Chauffer l'eau, la purée de passion et verser à 40°C le sucre mélangé à la pectine.

Ajouter le sirop de glucose.

Donner un bouillon, verser le colorant scintillant or sur le nappage et mixer.

Utiliser à environ à 50°C

APPAREIL PISTOLET ROUGE

Chocolat blanc	150 g
Beurre de cacao	100 g
Colorant rouge liposoluble	QS

Faire fondre le chocolat et beurre de cacao et pulvériser sur le glaçage.

CROUSTILLANT AVOINE

Chocolat blanc	135 g
Beurre de cacao	6 g
Avoine grillé	100 g
Cranberries	165 g
Coco grillée	35 g

Montage

Dans une gouttière à bûche, mettre 1/3 de crème légère vanille puis insérer l'insert préalablement monté et surgelé puis remettre un peu de crème légère et disposer le biscuit détaillé 7x 49 cm.

Surgelé puis étaler le croustillant avoine et mettre au congélateur.

Démouler et pulvériser le nappage jaune au pistolet sur la gouttière entière et l'appareil pistolet rouge sur un seul côté.

Détailler la bûche de la taille souhaitée puis décorer.



Recette

Cake Mandarine Noisette

Par Nicolas Barbet.

Pour 15 cakes

Préparation concentrée Mandarine
Les vergers Boiron



INGRÉDIENTS

Beurre	620 g
Sucre	720 g
Poudre de noisette brute	170 g
Lait	200 g
Oeufs	520 g
Farine	860 g
Levure chimique	20 g
Oranges confites	130 g
Noisettes brutes	300 g
Cointreau	20 g
Préparation concentrée mandarine Les vergers Boiron	150 g

Dans une cuve de batteur crémer le beurre avec le sucre et la poudre de noisette.

Ajouter les œufs petit à petit afin de bien émulsionner, puis ajouter la farine mélangée avec la levure chimique.

Ajouter le lait et le mélange concassé (noisette, orange confite, cointreau et le concentré mandarine).

Réserver au frigo une nuit.

Le lendemain, mélanger afin de détendre l'appareil, puis peser 350g par moule silicone en forme de calisson, parsemer d'éclat de noisette.

Mettre au four 160°C 20 minute puis 140°C 40 minutes

SIROP PUNCH

Cointreau	100 g
Sirop à 30°	675 g
Préparation concentrée mandarine Les vergers Boiron	150 g
Eau	500 g

Une fois cuits, plonger les cakes dans le sirop de Punch, puis mettre au surgélateur.

Napper et décorer.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Recette

Tarte Saint Honoré

Par Nicolas Barbet.

Pour 3 tartes de 20cm de diamètre



Purée de Framboise
Les vergers Boiron

IQF Framboise
Les vergers Boiron



PÂTE À CHOUX

Eau	250 g
Lait	250 g
Beurre	200 g
Sel	4 g
Sucre	10 g
Farine	300 g
Oeuf	500 g

Dans une casserole faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine et mélanger vivement.

Remettre sur feu doux tout en mélangeant jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser la pâte dans un bol puis incorporer les œufs petit à petit. Bien mélanger.

Pocher de petites boules sur une plaque préalablement graissée .

Cuire 15 minutes à 180°C et 15 minutes à 160°C pour sécher la pâte à choux.

CRÉMEUX FRAMBOISE

Purée de framboise sans sucres ajoutés

Les vergers Boiron	600 g
Jaunes d'œufs	180 g
Oeuf	225 g
Sucre semoule	180 g
Gélatine feuilles	10 g
Beurre	225 g

Dans une casserole, porter à ébullition la purée de framboise , ajouter les œufs et les jaunes blanchis avec le sucre et donner à nouveau un bouillon.

Débarrasser dans un cul de poule et mélanger la gélatine préalablement hydratée et égouttée.

Refroidir à 35°C et incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse brillante et lisse.

GLAÇAGE SPÉCIAL SURGÉLATION

Fondant	500 g
Beurre de cacao	75 g
Glucose	50 g

Faire fondre le beurre de cacao, le verser dans le fondant et glucose.

Chauffer à 50°C ajouter quelques gouttes de colorants rouge framboise, pocher dans les dômes et poser les choux garnis.

Mettre au surgélateur

SABLÉ BRETON

Beurre	450 g
Sucre semoule	400 g
Sel	10 g
Jaune d'œufs	180 g
Levure	25 g
Farine	600 g
Gousses de Vanille	2

Crémer le beurre avec le sucre, le sel et les grains de gousse de vanille.
Incorporer les jaunes.
Emulsionner.
Ajouter la farine préalablement tamisée avec la levure.
Laisser reposer minimum 12h.
Abaisser à l'épaisseur souhaitée.

CONFITURE FRAMBOISE

IQF framboise Les vergers Boiron	250 g
Sucre	200 g
Pectine NH	2 g

Dans une casserole, faire cuire ensemble les fruits et le sucre mélangé avec la pectine à feu doux pendant environ 10 minutes après l'ébullition en mélangeant avec un fouet (possibilité de remplacer le mélange Sucre/Pectine par 200 g de sucre à confiture).
Lorsqu'on obtient la consistance de confiture, laisser refroidir.

GANACHE MONTÉE

Crème 35%	1 L
Chocolat blanc	120 g
Gousses de vanille	2
Gélatine	5 g
Eau	25 g

Faire chauffer la crème avec la gousse de vanille et verser sur le chocolat blanc.
Ajouter la gélatine préalablement hydratée puis mixer.
Laisser une nuit au réfrigérateur.
Le lendemain monter au batteur puis pocher sur la tarte.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Recette

L'Eclat

Par Nicolas Barbet.

Pour 5 entremets de 16cm

Purée de Framboise
Les vergers Boiron

IQF Framboise brisées
Les vergers Boiron



BISCUIT LÉGER AMANDE FRAMBOISE

Jaunes d'œufs	185 g
Sucre glace	140 g
Poudre d'amande	140 g
Farine	40 g
Blanc d'œufs	95 g
Sucre	15 g
Huile	30 g

Mélanger les poudres avec les jaunes d'œufs jusqu'à blanchiment.

Monter les blancs avec le sucre

Ajouter des blancs au premier mélange puis l'huile.

Ajouter le reste des blancs

Peser 20g par personne 1 kg par feuilles.

Cuire à 170°C pendant 12 minutes.

CONFIT FRAMBOISE

Purée de framboise sans sucres ajoutés

Les vergers Boiron 265 g

IQF framboise brisée

Les vergers Boiron 265 g

Pectine 7 g

Gélatine 15 g

Eau 70 g

Fécule de pomme de terre 20 g

Sucre 55 g

Peser 20g par personne.

CRÈME BRULÉE THÉ FRUIT ROUGE

Lait 150 g

Crème 150 g

Jaunes d'œufs 80 g

Sucre 80 g

Gélatine 5 g

Eau 25 g

Thé 9 g

Eau froide 20 g

Faire tremper le thé dans l'eau froide la veille.

Infuser le thé dans le lait 20 minutes puis égoutter.

Réaliser une crème anglaise avec le thé.

Peser 15g par personne.

BAVAROISE VANILLE

Crème	260 g
Lait	260 g
Sucre	125 g
Gélatine	16 g
Eau	80 g
Jaune d'œufs	125 g
Crème fouettée	520 g
Gousse de Vanille	1
Vanille liquide	5 g

Réaliser une crème anglaise.
Ajouter la crème fouettée a 20°C.
Peser :
6 personnes : 240g
8 personnes : 260g
10 personnes : 280g

SABLÉ BRETON

Beurre	450 g
Sucre semoule	400 g
Sel	10 g
Jaune d'œufs	180 g
Levure	25 g
Farine	600 g
Gousses de Vanille	2

Etaler à 5,5 cm.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Recette Annexes

Par Nicolas Barbet.

GLAÇAGE NEUTRE

Eau	1 L
Sucre	300 g
Sucre	100 g
Pectine NH	40 g
Jus de citron	40 g

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau à 50°C puis ajouter l'autre partie du sucre mélangé avec la pectine. Donner un bouillon puis ajouter le jus de citron et faire bouillir 2 minutes.
Réserver au froid 24 heures avant utilisation.

GLAÇAGE ROCHER VANILLE

Chocolat blanc	1000 g
Beurre de cacao	200 g
Huile de pépin de raisin	200 g
Amande hachée	200 g
Gousse de Vanille	1

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao puis ajouter l'huile de pépin de raisin et les amandes hachées grillées.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....