

Pure Inspiration Fruit

les vergers
boiron 



Alain Boiron

“ Directeur Général
Managing Director ”

Inventeurs de la purée de fruits surgelée, nous n'avons cessé d'innover pour accompagner, au quotidien, les pâtisseries, cuisiniers, barmen du monde entier avec des solutions fruits d'excellence.

2019 marque un tournant dans la vie des vergers Boiron avec la présentation d'une toute nouvelle barquette, conçue en étroite collaboration avec de Chefs du monde entier. Au-delà de cette innovation, nous préservons l'essentiel : vous permettre de donner libre cours à votre génie créatif grâce à la qualité de nos 54 saveurs.

Les vergers Boiron s'engagent plus que jamais à vous accompagner au quotidien dans votre métier en vous garantissant qualité, goût, couleur et texture incomparables, issue d'une sélection des meilleurs fruits et de notre expertise de l'assemblage.

Je tiens à remercier les Chefs qui ont activement participé à la création de cette nouvelle barquette et ceux qui ont élaboré ces 35 recettes inédites qui, je l'espère, sauront vous séduire.

Bonne lecture !

As the inventors of the frozen fruit purées, we have never stopped innovating to support pastry chefs, cooks and bartenders from all over the world with excellent fruit solutions.

2019 marks a turning point for Les vergers Boiron with the presentation of a brand new tray designed hand in hand with Chefs from all over the world.

Beyond this innovation, we worked on preserving the most important thing: allowing you to give free rein to your creative abilities with our 54 high quality flavors. Les vergers Boiron is more than ever committed to supporting you in your job on a daily basis, ensuring you an unmatched quality, taste, color and texture resulting from the selection of the best fruit and our blending expertise.

I want to thank the Chefs who actively contributed to the development of this new tray and those who created these 35 new recipes which, I hope, will seduce you.

I wish you an inspiring read!

Pierre ABI HAYLA

“ Chef pâtissier et chocolatier,
Le Noir - Atelier du chocolat, Beyrouth
Pastry and chocolate chef,
Le Noir - Atelier du chocolat, Beirut ”



Pierre Abi Hayla, un passionné de chocolat de 30 ans, est le copropriétaire de Le Noir Atelier du chocolat à Beyrouth. En peu de temps, il est devenu une figure très en vue des foodies libanais. Sa philosophie : réaliser des chefs d'œuvres, en utilisant des techniques modernes pour mettre en valeur des chocolats de grande qualité.

Son histoire se lit comme un scénario hollywoodien. Fils d'un père libanais et d'une mère arménienne, il était un enfant "difficile" et pas très bon élève. En revanche, il aimait les fruits et, selon la légende familiale, il n'a mangé que ça jusqu'à l'âge de trois ans, souvent en chapardant dans les jardins de ses voisins.

Fréquentant une école technique quand il était jeune, il a exploré un grand nombre de sujets avant de découvrir sa passion : la pâtisserie. Après l'obtention de ses diplômes, il travaille dans les cuisines de Fadel, le traiteur Nazira, Al Bustan et l'Hôtel Bellevue. A l'âge de 21 ans, il est engagé par le grand hôtel Intercontinental Le Vendôme d'Ain Mreisseh, où il prend la responsabilité du restaurant, du room service et des prestations externes, rencontrant sur son chemin des grands chefs internationaux. A cette époque, il gère aussi la boutique de chocolats du Vendôme, Chocodôme. Avec le soutien de l'hôtel, il se rend en France pour se former à l'École du Grand Chocolat (Tain l'Hermitage), l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (Yssingaux), et Lenôtre Paris. En 2016, il gagne le Premier Prix du prestigieux concours de Pâques organisé par Valrhona. En 2017, associé à son frère, il ouvre Le Noir - Atelier du Chocolat, où il se crée une clientèle fidèle d'amoureux du chocolat et fournit des confiseries à des hôtels, des restaurants, des traiteurs, des pâtisseries et des entreprises. Ses mentors : les chefs pâtisseries Patrick Roger, Pierre Marcolini et le chef triplement étoilé Alain Ducasse. Il ambitionne d'ouvrir d'autres boutiques dans les états du Golfe et un peu partout au Moyen-Orient.

famille
family

The 30 year-old Beirut-based chef Pierre Abi Hayla, owner of Le Noir Atelier is passionate about chocolate and has in very little time become an iconic figure of Lebanon's foodie scene. His philosophy: preparing chocolate masterpieces through the use of modernist techniques to produce and enhance luxurious premium quality chocolates.

His story reads like a Hollywood script. He was a "difficult" child, son of a Lebanese father and Armenian mother and wasn't exactly a model student. But he did love fruit and, as the story goes, it's all he ate until the age of three, often finding what he wanted in neighbor's gardens.

Attending a technical school in his early years, he explored a wide range of subjects and found his passion: pastry-making. He earned his professional diplomas, before working in the kitchens of Fadel, Nazira Catering, Al Bustan and Bellevue Hotel. At 21, he was hired by the world-class Intercontinental Le Vendôme hotel in Ain Mreisseh, where he ran an exclusive restaurant, room service and outside catering, meeting great guest chefs along the way from around the world. He also managed Le Vendome's chocolate boutique, Chocodôme. With the hotel's support, he traveled to France for training at the Grande École du Chocolat (Tain l'Hermitage), the École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (Yssingaux), and Lenôtre (Paris). In 2016, as a crowning achievement, he won first prize at the prestigious Valrhona Easter Contest. In 2017, in partnership with his brother, he opened Le Noir, where he has built up a loyal clientele of chocolate lovers and supplies hotels, restaurants, caterers, pastry shops, and corporate customers. His mentors include master pastry chefs Patrick Roger, Pierre Marcolini, and three-star Michelin chef Alain Ducasse. He has plans to expand his thriving business to the Gulf States and throughout the Middle East.

LE ROUGE FRAISE

Pour 8 assiettes à dessert

GELÉE À LA MENTHE ET À LA FRAISE

STRAWBERRY MINT JELLY

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	300 g
Sirop Syrup	40 g
Menthe fraîche Mint fresh	3 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	12 g

Chauffer la purée avec le sirop et la menthe.
Ajouter la gélatine puis verser le mélange dans un cadre ou dans la forme de son choix.

Heat the purée with the syrup and the mint.
Add the gelatin and pour in a frame or any desired shape.

PAIN DE GÊNES

GENOA CAKE

Œufs Eggs	470 g
Pâte d'amande Almond paste	480 g
Beurre Butter	150 g
Farine Flour	90 g
Levure Baking powder	6 g
Grand Marnier® Grand Marnier®	7.5 g

Mélanger la pâte d'amande et ajouter les œufs un à un.
Tamiser la farine avec la levure puis verser sur l'appareil d'œufs et de pâte d'amande.
Ajouter le beurre fondu et mélanger avec le Grand Marnier.
Couler dans un cadre, enfourner à 170°C pendant 20 min. environ.

Mix the almond paste and add the eggs one by one.
Sift the flour with baking powder and pour over the almond paste-egg mixture.
Add the melted butter and mix with Grand Marnier
Pour into a frame, bake at 170°C for about 20 min.

GANACHE CHOCOLAT BLANC, VANILLE ET FLEUR D'ORANGER

WHITE CHOCOLATE ORANGE BLOSSOM VANILLA WHIPPED GANACHE

Lait Milk	200 g
Glucose Glucose	50 g
Chocolat blanc 33% White chocolate 33%	450 g
Crème Cream	600 g
Gousse de vanille Vanilla bean	1
Eau de fleur d'oranger Orange blossom water	50 g

Faire bouillir le lait avec la vanille, le glucose et l'eau de fleur d'oranger.
Verser l'appareil porté à ébullition sur le chocolat puis bien mixer pour obtenir une émulsion parfaite.
Terminer par la crème et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 3 h.
Donner un coup de fouet avant utilisation.

Boil the milk with the vanilla, the glucose and the orange blossom water.
Then pour the boiled mix to the chocolate, mix well for a perfect emulsion
Finish by adding the cream and leave to cool in the fridge for at least 3 h.
Use after whipping.

PAPIER FRAISE

STRAWBERRY PAPER

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	100 g
Eau Water	50 g
Sucre Sugar	12 g
Pectine Pectin	0.5 g
Feuille de gélatine Gelatin leaves	1

Porter à ébullition l'ensemble des ingrédients puis ajouter la gélatine.
Verser en fine couche sur une plaque et cuire à 160°C entre 4 et 6 min.

Bring to a boil the ingredients together and then add the gelatin.
Pour a very thin layer into a baking sheet and bake at 160°C for 4 to 6 min.

SORBET FRAISE

STRAWBERRY SORBET

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	500 g
Eau Water	150 g
Sucre Sugar	100 g
Sucre inverti Invert sugar	19 g
Stabilisateur Stabilizer	1 g

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition à l'exception de la purée.
Après ébullition, ajouter la purée et laisser maturer pendant 12 h avant de turbiner.

Bring to a boil all the ingredients without the purée.
Add the purée once boiled, and maturate for 12 h before churning.



LES SAVEURS DU CITRON JAUNE

Sans gluten
Pour 10 portions

ZESTE DE CITRON CONFIT CANDIED LEMON ZEST

Citrons frais Fresh lemons	2
Eau Water	500 g
Sucre Sugar	200 g

Faire bouillir de l'eau chaude.
Réaliser un sirop en faisant bouillir 500 g d'eau avec le sucre.
Ajouter les zestes de citron et faire bouillir encore une fois.
Garder au froid pendant la nuit avant utilisation.

Boil hot water,
Make a syrup by boiling 500 g of water with the sugar.
Add the lemon peels and boil one last time.
Keep to cold overnight before using.

GELÉE VANILLE CITRON LEMON VANILLA JELLY

Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	340 g
Sucre Sugar	340 g
Pectine NH Pectin NH	7 g

Chauffer la purée à 50°C.
Y ajouter la pectine mélangée avec le sucre.
Cuire à 104°C puis laisser refroidir.

Heat the purée to 50°C.
Add the pectin mixed with the sugar.
Cook to 104°C and then allow to cool.

CRÈME ANGLAISE BASIC CUSTARD

Crème Cream	125 g
Lait Milk	125 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	50 g
Sucre Sugar	25 g

Porter la crème et le lait à ébullition.
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la préparation préalablement portée à ébullition.

Bring the cream and milk to boil.
Mix the egg yolks and sugar, then add the boiled mixture.

CRÈME CITRON CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE LEMON CREAM

Purée Citron 100%, Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	215 g
Crème anglaise Basic custard	280 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	290 g
Beurre de cacao Cocoa butter	25 g

Chauffer la crème anglaise à 82°C puis la verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao.
Ajouter la purée Citron et réserver au froid.

Heat the basic custard to 82°C, then pour over the white chocolate and the cocoa butter.
Add the Lemon purée and keep it cold.

LEMON FLAVORS

Gluten free
For 10 servings

NUAGE CITRON LEMON CLOUD

Purée Citron 100%, Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	50 g
Eau Water	300 g
Glucose Glucose	40 g
Sucre Sugar	40 g
Gousse de vanille Vanilla pod	1/2
Gélatine Gelatin	6 g

Porter l'ensemble des ingrédients à ébullition à l'exception de la gélatine.
Ajouter la gélatine et laisser prendre au réfrigérateur.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en s'assurant d'incorporer le plus d'air possible.

Bring to a boil all the ingredients without the gelatin.
Add the gelatin and let it set in the fridge.
Mix well with a hand mixer and make sure to incorporate as much air as possible.

MOELLEUX AU CITRON ET AUX AMANDES MOIST ALMOND LEMON CAKE

Citrons frais Fresh lemons	500 g
Poudre d'amande Almond powder	400 g
Poudre de noisette Hazelnut powder	200 g
Levure Baking powder	15 g
Sucre Sugar	430 g
Œufs Eggs	6

Cuire les citrons dans un volume d'eau pendant 50 min.
Arrêter la cuisson puis retirer les pépins.
À l'aide d'un robot coupe, mixer les citrons jusqu'à obtention d'une purée.
Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
Ajouter les poudres puis terminer par le citron.

Cook the fresh lemons in water for 50 min.
Stop cooking the lemons and remove the seeds from inside.
With a food processor, blend the lemons to obtain a sort of purée.
Meanwhile, beat the eggs and sugar to double the volume.
Add the powders and finish by adding the lemon.



Rena ALKAN

“ Chef pâtissière, hôtels Absheron, animatrice TV, Baku
Executive pastry chef, Absheron hotels, TV host, Baku ”



Rena Alkan, native of Baku, Azerbaijan, est devenue une des personnalités culinaires les plus célèbres et appréciées de son pays. Enfant, elle a beaucoup voyagé dans l'ex-URSS car son père, militaire, devait se déplacer dans différentes régions, dont la Sibérie et la Mongolie.

Son enthousiasme pour la pâtisserie, dit-elle, est inspiré par la naïveté magique de l'enfance, lui rappelant l'époque où la cuisine de sa mère était son refuge. Au fur et à mesure, outre sa langue maternelle, elle a appris le russe, le turc et l'anglais.

Elle a été formée au Lycée Culinaire de Baku, puis est devenue chef pâtissière de la présidence de son pays, avant de rejoindre la chaîne d'hôtels Hyatt en 1995 pendant plus de 20 ans. Elle est devenue une célébrité culinaire un peu par hasard, invitée la première fois en par une émission sponsorisée par une entreprise fromagère. Elle devint la principale animatrice et une star réputée dans son hôtel. Depuis, elle a travaillé et s'est formée dans plusieurs pays, dont la France, la Belgique, l'Allemagne, Singapour et les Etats-Unis. Elle a aussi représenté son pays à l'Exposition Culinaire de Hambourg et plusieurs fois au World Chocolate Masters. Elle a également été membre du jury du concours de pâtisserie d'Istanbul. Aujourd'hui elle dirige les activités pâtisseries du groupe Absheron, la principale chaîne hôtelière d'Azerbaïdjan. Elle gère aussi leur pâtisserie de Baku et travaille pour la principale chaîne de supermarchés du pays, Bravo, et le groupe de restauration Safran. Finalement, elle est Ambassadrice Internationale du Caillebaut Chocolate Club en Azerbaïdjan. Elle aime avant tout innover et changer pour surprendre ses clients fidèles, en appliquant ses différentes expériences. Elle cherche toujours des nouvelles inspirations sur Internet ou à travers ses voyages. Très précis, le style de Rena est très marqué par la couleur, comme dans ses célèbres gâteaux de mariage, où elle exprime pleinement son énergie de jeune femme et son impeccable technique pour réaliser des créations festives et oniriques.

Rena Alkan, who is a native of Baku, Azerbaijan, has become one of her country's most loved celebrity chefs. As a child, she traveled around the former Soviet Union because her father was in the army and lived in different areas, including Siberia and Mongolia. Her enthusiasm for pastry making, she insists, are inspired by her early years, wanting to rekindle the naïve magic of childhood when her mother's kitchen was her haven. Along the way, beyond her mother tongue, she learned to speak Russian, Turkish and English.

She returned home and was initially trained at the Baku Culinary Lyceum and then went on to work for the Azerbaijani Presidential Office as a pastry chef and then the Hyatt hotel chain in 1995 for nearly 20 years. She became a celebrity chef a bit by chance, invited first as a guest cook on a show sponsored by a cheese company, and then became a pillar of the program and a star attraction for the hotel. Over the years, she has worked and was trained in various countries, including France, Belgium, Germany, Singapore and the US. She has also represented her country at the Culinary Exhibition in Hamburg and several times at the World Chocolate Masters' Competition in Paris and was a jury member in the Istanbul pastry contest. Today, she is Executive Group Pastry Chef of the Absheron Hotel Group, Azerbaijan's leading hotel chain. She also manages their pastry shop in Baku and works for the country's biggest supermarket chain, Bravo and the Saffron restaurant group. Finally, she is the Azerbaijani International Ambassador for the Caillebaut Chocolate Club. She loves to innovate and change to surprise her very loyal followers and clients, drawing from her various experiences, but always on the lookout for inspiration when she travels or browses the Internet. Rena's style is extremely colorful and precise, as epitomized in her wedding cakes, where her youthful energy and her impeccable technique merge to make spectacular and celebratory dreamlike creations.

goût
Taste

PARFAIT À LA MANGUE ET À LA PASSION

PASSION AND MANGO PARFAIT WITH VANILLA CREAM

Sans gluten
Pour 12 parts

Gluten free
For 12 portions

RECETTE DU PARFAIT

PARFAIT RECIPE

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	150 g
Purée Mangue 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Mango purée	100 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	6
Sucre Sugar	100 g
Eau Water	QS as required
Crème fouettée Whipped cream	450 g

Monter la crème souple et réserver au frais.

Battre les jaunes à vitesse rapide.

Chauffer le sucre et l'eau à 121°C puis incorporer lentement le tout aux jaunes.

Une fois que l'appareil a refroidi, ajouter les purées Fruit de la passion et Mangue jusqu'à incorporation.

Incorporer la crème, garnir les moules puis les placer au congélateur.

Whip the cream until soft peaks form and keep in the fridge.

Beat the egg yolks on high speed.

Heat sugar and water to 121°C and slowly combine with the yolks while mixing.

Once the sugar and yolks mix has cooled, add the Passion & Mango purées until combined.

Fold in the cream, place in the molds and set in the freezer.

NAPPAGE POUR PARFAIT

TOPPING FOR PARFAIT

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	150 g
Purée Mangue 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Mango purée	150 g
Sucre Sugar	75 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	3

Chauffer les purées avec le sucre.

Ajouter la gélatine.

Heat up the purées with sugar.

Add gelatin.

MERINGUE

MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	100 g
Sucre glace Icing sugar	200 g

Monter les blancs en neige avec le sucre glace dans un bain-marie à 45°C.

Dresser la meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner à 110°C pendant 45 min.

Heat the egg whites and icing sugar in bain-marie at 45°C while whisking.

Pipe the meringue onto baking sheet lined with baking paper.

Bake at 110°C for 45 min.



Bûche coco et ananas

Pour 12 parts

Mousse coco Coconut Mousse

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	700 g
Malibu® Malibu®	80 g
Gélatine en poudre Gelatin powder	22 g
Blancs d'œuf Egg whites	160 g
Sucre Sugar	450 g
Eau Water	112 g
Crème fouettée Whipped cream	450 g

Hydrater la gélatine avec l'eau.
Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre.
Mélanger la purée Coco, le Malibu, la gélatine fondue et la meringue froide.
Enfin, incorporer délicatement la crème fouettée.

Hydrate the gelatine in water.
Make a meringue with the egg whites and sugar.
Mix together the Coconut purée, Malibu, melted gelatin and cold meringue.
Finally, gently fold the whipped cream into the mixture.

Garniture en gelée d'ananas Pineapple Jelly Filling

Purée Ananas 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	200 g
Fécule de maïs Cornstarch	15 g
Sucre Sugar	40 g
Gélatine Gelatin	4 g

Chauffer la purée Ananas à 40°C.
Incorporer le sucre mélangé à la fécule de maïs puis porter le tout à ébullition.
Ajouter la gélatine.
Placer au réfrigérateur.

Warm Pineapple purée at 40°C.
Stir in the sugar mixed with cornstarch and bring to the boil.
Add gelatin.
Refrigerate.

Pineapple & Coconut Logs

For 12 portions

Pâte sablée aux amandes Almond Sable Dough

Beurre Butter	400 g
Sel Salt	QS as required
Sucre glace Icing sugar	200 g
Poudre d'amande Almond powder	65 g
Poudre vanille Vanilla powder	10 g
Farine Flour	600 g
Œufs Eggs	100 g

Mixer le beurre, le sel, le sucre glace, les poudres d'amande et de vanille et les œufs.
Ajouter la farine.
Réserver au frais jusqu'à raffermissement.
Étaler la pâte sur 3 mm et détailler dans la forme voulue.
Enfourner à 160°C pendant 15 min.

Mix butter, salt, icing sugar, almond and vanilla powders and eggs.
Add the flour.
Keep in fridge until set.
Roll out dough to 3 mm and cut in required size.
Bake at 160°C for 15 min.

Glaçage chocolat au lait Milk Chocolate Glaze

Chocolat au lait Milk chocolate	350 g
Huile de tournesol Sunflower oil	100 g
Amandes hachées Almond chopped	100 g

Faire fondre le chocolat à 35°C.
Incorporer l'huile.
Ajouter les amandes.

Melt the chocolate at 35°C.
Stir in oil.
Add almonds.

Sirop de citron Lemon Syrup

Purée Citron vert 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lime purée	100 g
Sucre Sugar	200 g
Eau Water	100 g

Porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter la purée Citron vert puis laisser refroidir.

Bring the water and sugar to the boil, add Lime purée, leave to cool.

BISCUIT À LA CUILLÈRE

LADY FINGER

Œufs Eggs	6
Sucre Sugar	165 g
Farine Flour	115 g
Jus de citron Lemon juice	quelques gouttes a few drops
Fécule de maïs Cornstarch	115 g

Tamiser la farine et la fécule de maïs puis réserver.

Mousser les jaunes et le sucre (55 g).

Monter les blancs en neige avec le sucre (55 g) et la purée de citron pendant 2 min, puis ajouter le sucre restant (55 g) au fur et à mesure.

Mélanger les jaunes avec l'appareil à base de blancs puis incorporer la farine et la fécule de maïs.

Dresser des biscuits de 5 cm sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Enfourner à 219°C pendant 8 min. environ ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Sift the flour and corn starch and then reserve.

Whip the egg yolks and sugar (55 g) until they are light and creamy.

Whip egg whites with the sugar (55 g) and lemon purée about 2 min, then gradually add last (55 g) of sugar.

Mix egg yolks and egg whites mixtures, then fold in the flour and cornstarch.

Pipe 5 cm cookie on sheet pans lined with baking paper.

Bake at 219°C about 8 min. or until golden brown.

MONTAGE

ASSEMBLY

Dresser un peu de mousse de coco dans un moule.

Dresser la gelée d'ananas.

Disposer les biscuits à la cuillère préalablement trempés dans le sirop au citron.

Dresser un peu de mousse au coco.

Enfin, disposer un dernier biscuit à la cuillère.

Conserver au réfrigérateur.

Démouler les bûches.

Les napper de glaçage au chocolat au lait.

Les disposer sur le sablé aux amandes.

Décorer avec la décoration au chocolat.

Pipe some coconut mousse into molds.

Pipe pineapple jelly.

Place lady finger cookie soaked in lemon syrup.

Pipe some coconut mousse.

Place last lady finger cookie.

Store in the freezer.

Unmold the logs.

Glaze with milk chocolate glaze.

Place on the almond sable cookie.

Decorate with chocolate decoration



Feray AYDOĞDU

“ Feray Aydoğdu, Chef pâtissière, Pâtisserie Tonka, Datça
Head pastry chef, Tonka Pâtisserie, Datça ”



Feray Aydoğdu aime le changement, les défis et les rencontres dues au hasard, comme celle avec le pâtissier Ghislain Gaille (un collègue consultant Les vergers Boiron - voir p. 37), qu'elle a rencontré quand elle étudiait la Philosophie à l'Université Galatasaray à Istanbul. Ghislain l'a contactée pour faire des traductions et l'a finalement entraînée dans le monde de la pâtisserie. Son premier grand changement a donc été d'abandonner ses études afin de devenir l'assistante de Ghislain pendant huit ans à l'hôtel Four Seasons d'Istanbul, réalisant que la pâtisserie pouvait servir de matière première pour sculpter des œuvres créatives. Elle devient ensuite principale chef pâtissière du prestigieux Shangri-La Bosphorus Hotel puis du Fairmont Quasar Istanbul. C'est ainsi qu'elle a pu affiner son savoir-faire et appliquer sa philosophie : procurer une nouvelle vie aux classiques en utilisant des produits locaux, tels les amandes et le miel et en appliquant avec précision des techniques éprouvées pour créer des nouveautés. Enhardie par ses expériences, elle a participé à la finale européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Genève en 2016. Ensuite, elle a participé à la Coupe du Monde au SIRHA d'Istanbul en 2017 et est devenue membre du Comité de la Coupe du Monde en Turquie, aux côtés de Ghislain Gaille (pâtisserie Vakko), Mehmet Yücel (chocolats Giano), Aylin Yazıcıoğlu (restaurant Nicole), Marc Pauquet (chocolats Callebaut), Tim Briggs (Baylan), Richard Vacher (chef Cordon Bleu, Istanbul et formateur), avec le soutien de Philippe Chatelain (MOF). Leur prochain défi : la Coupe du Monde de 2020. En attendant, Feray a récemment ouvert sa première pâtisserie, Tonka, dans la bourgade de Datça (près de Bodrum) dans le Sud de la Turquie. Elle commence sa journée à 6h et s'arrête à 23h. Elle continue à revisiter les classiques, en réduisant l'apport de sucre blanc et en mélangeant des chocolats et des fruits afin d'étonner mais aussi d'éduquer ses clients. Son ambition : pâtisser au plus haut niveau. Quand elle trouve le temps, elle aime bien se baigner dans la mer.

Feray Aydoğdu likes change, challenges and chance meetings, like when she met pastry chef Ghislain Gaille (a fellow Les vergers Boiron consultant - see p. 37), while studying Philosophy at Galatasaray University in Istanbul. Ghislain contacted her for translations and drew her into the world of pastry making. Her first major change was to drop her research in philosophy to become Ghislain's assistant for eight years at the Four Seasons Hotel in Istanbul, realizing that pastry could be a raw material for sculpting creative works. Her next challenge was to become Executive Pastry Chef at the prestigious Shangri-La Bosphorus Hotel and then the Fairmont Quasar Istanbul. During that time, she refined her craft and applied her philosophy of giving new life to classics, using local products, such as almonds and honey, and applying time-tested techniques accurately to create small differences. Emboldened by her experience, she participated in the European Finals of the Coupe du Monde de la Pâtisserie in Geneva in 2016. Next, she competed in the Coupe du Monde at the Istanbul SIRHA in 2017 and became an active member of the Coupe du Monde Committee in Turkey, which includes Ghislain Gaille (Vakko pâtisserie), Mehmet Yücel (Giano chocolates), Aylin Yazıcıoğlu (Nicole restaurant), Marc Pauquet (Callebaut chocolates), Tim Briggs (Baylan), Richard Vacher (Cordon Bleu Istanbul chef and instructor), with the support of Philippe Chatelain (MOF). Their next challenge: the 2020 Coupe du Monde. Feray recently opened her own pastry shop, Tonka Pâtisserie in the small Southern Turkish town of Datça (near Bodrum). There, she starts her day at 6.00am and ends at 11.00pm. Her research is based on revisiting classics, while reducing the amount of white sugar in the recipes, mainly by combining chocolates and fruit, to surprise and educate people's taste buds. Her ambition is to become world-class in her field. When she can, she swims in the sea.

diversité
diversity

PASSIONABLE

Pour 6 desserts à l'assiette

SORBET PASSION/BASILIC PASSION FRUIT/BASIL SORBET

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	400 g
Sucre Sugar	50 g
Glucose Glucose	100 g
Stabilisateur Stabilizer	10 g
Eau Water	200 g
Feuilles de basilic fraîches Fresh basil leaves	5 g

Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur.
Verser la purée de fruit, bien mixer avec les feuilles de basilic à l'aide d'un mixeur plongeant.
Boil water, sugar, glucose and stabilize together.
Pour on fruit purée, mix well with a hand blender together with basil leaves.

RIZ AU LAIT À LA VANILLE ET AU LAIT D'AMANDE ALMOND MILK VANILLA RICE PUDDING

Riz Rice	75 g
Lait Milk	200 g
Crème Cream	250 g
Sucre Sugar	50 g
Beurre Butter	50 g
Gousse de vanille Vanilla pod	1/2
Lait d'amande Almond milk	250 ml
Liqueur d'amande amère Bitter almond liqueur	10 ml

Cuire l'ensemble des ingrédients, à l'exception du beurre et du sucre jusqu'à ce que la préparation réduise de moitié.
Retirer du feu puis ajouter le sucre et le beurre.
Bien mélanger.
Laisser prendre au réfrigérateur avant utilisation.
Cook all the ingredients together except butter and sugar, until reduced by half.
Remove from heat then add sugar and butter.
Mix well.
Let it set in fridge before to use.

TUILE À LA PASSION PASSION FRUIT TUILE COOKIE

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	80 g
Farine Flour	15 g
Huile de tournesol Sunflower oil	80 g

Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
Verser une cuillère de la préparation dans une casserole chaude, cuire pendant 2 min.
Mix all the ingredients in a bowl.
Pour one spoon of the mix in a hot saucepan, cook for 2 min.

PASSIONABLE

For 6 plated desserts

GELÉE A LA PASSION PASSION FRUIT JELLY

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	350 g
Agar-agar Agar-agar	5 g

Faire bouillir la purée avec l'agar-agar.
Laisser refroidir au réfrigérateur, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Boil the fruit purée with agar-agar.
Leave to cool in the fridge, then mix well with a hand blender.

CRÉMEUX AUX AMANDES ALMOND CREMEUX

Lait d'amande Almond milk	375 ml
Sucre Sugar	40 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	120 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	6 g

Laisser mijoter le lait d'amande. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol.
Ajouter un peu de lait d'amande dans les œufs blanchis, puis verser le tout dans un bol. Cuire à 85°C.
Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide.
Simmer the almond milk. Mix well the sugar and egg yolks in a bowl.
Add some almond milk to the egg mixture, then poor in a bowl. Cook to 85°C.
Add gelatin leaves soaked in cold water.

GÉNOISE AU BASILIC AU MICRO-ONDES BASIL MICROWAVE SPONGE

Blancs d'œufs Egg whites	190 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	20 g
Sucre glace Icing sugar	60 g
Huile de tournesol Sunflower oil	10 g
Farine Flour	65 g
Basilic Basil	20 g
Colorant alimentaire vert Green food coloring	1 goutte 1 drop
Colorant alimentaire jaune Yellow food coloring	1 goutte 1 drop

Mélanger tous les ingrédients et chinoiser.
Transférer le mélange dans un siphon. Charger de 2 cartouches de gaz.
Remplir un gobelet à la moitié puis cuire au micro-ondes pendant 40 sec. à pleine puissance. Laisser refroidir.
Combine all the ingredients together and strain.
Pour all the mixture into a siphon. Charge with 2 gas cartridges.
Half-fill a plastic cup, then bake in the microwave for 40 sec. at full power.
Leave to cool.



MAN-GO

Pour 6 desserts à l'assiette

MOUSSE MANGUE CHOCOLAT BLANC

WHITE CHOCOLATE MANGO MOUSSE

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Mango purée	200 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	280 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	5
Sirop Syrup	150 g
Gélatine Gelatin	15 g
Crème fouettée Whipped cream	500 g
Gousse de vanille Vanilla pod	1

Faire chauffer la purée de fruit avec la gousse de vanille.
Incorporer le chocolat blanc.
Pour le sirop, chauffer l'eau et le sucre.
Verser sur les jaunes d'œufs préalablement battus, fouetter jusqu'à refroidissement.
Mélanger la pâte à bombe avec la gélatine essorée.
Incorporer l'appareil à base de chocolat et la crème fouettée.

Heat the fruit purée with the vanilla bean.
Fold into it the white chocolate.
For the syrup, heat the water and the sugar.
Pour on the beaten eggs yolks, whisk until cool.
Mix the cold bombe filling with the melted pressed gelatin.
Add the chocolate mix and the whipped cream.

CRÉMEUX À LA MANGUE

MANGO CREMEUX

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Mango purée	225 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	70 g
Œufs Eggs	90 g
Sucre Sugar	70 g
Gélatine Gelatin	4 g
Beurre Butter	90 g

Dans une casserole, porter la purée à ébullition, ajouter les œufs et les jaunes préalablement blanchis avec le sucre puis porter à nouveau à ébullition.
Faire fondre la gélatine dans de l'eau froide.
Verser le premier appareil dans un bol à fond arrondi puis y ajouter la gélatine.
Refroidir à 35°C, ajouter le beurre ramolli et émulsifier à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.

In a saucepan, bring the purée to the boil, add the eggs and the yolks mixed with the sugar and bring to the boil again.
Melt the gelatin in cold water.
Pour the first mixture into a round bottomed mixing bowl and mix with the gelatin.
Cool to 35°C, add the softened butter and emulsify in the mixer until smooth and shiny.

FINANCIER AU COCO

COCONUT FINANCIER

Sucre glace Icing sugar	210 g
Poudre de noix de coco Coconut powder	75 g
Farine Flour	80 g
Levure Baking powder	2 g
Sel Salt	1 g
Blancs d'œufs Eggs whites	250 g
Beurre Butter	115 g
Miel Honey	20 g

Faire fondre le beurre.
Mélanger avec le reste des ingrédients.
Enfourner à 180°C pendant 12 min.

Melt the butter.
Mix with the rest of the ingredients.
Bake at 180°C for 12 min.

MAN-GO

For 6 plated desserts

GELÉE AU LAIT ET AU MASTIC

MILK MASTIC JELLY

Lait Milk	75 g
Crème Cream	75 g
Eau Water	60 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	10 g
Miel Honey	150 g
Mastic Mastic	2 g

Chauffer la crème, le lait et le mastic à 80°C.
Y verser le miel puis mélanger.
Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide puis les ajouter à l'appareil à base de lait.

Heat the cream, milk and mastic to 80°C.
Pour on honey and mix.
Soak the gelatin leaves in cold water, then add to the milk mixture.

DÉLICE TURC À LA COCO

COCONUT TURKISH DELIGHT

Eau Water	1 l
Sucre Sugar	900 g
Fécule de maïs Cornstarch	285 g
Sucre glace Icing sugar	225 g
Jus de citron Lemon juice	2 c. à c. 2 tsp
Crème de tartre Cream of tartar	1 c. à c. 1 tsp
Poudre de noix de coco Coconut powder	100 g

Chauffer le sucre, le jus de citron et la moitié de l'eau à feu moyen. Remuer jusqu'à dissolution du sucre et porter l'appareil à ébullition jusqu'à ce qu'il atteigne 115°C.
Dans une autre casserole, mélanger l'eau restante avec la fécule de maïs et la crème de tartre puis cuire jusqu'à obtenir un appareil pâteux et épais.
Une fois la première préparation à 115°C, l'ajouter à la préparation épaisse, puis fouetter jusqu'à incorporation totale.
Réduire la cuisson à feu doux et laisser frémir tout en fouettant toutes les 5 min. pendant 1 h jusqu'à une couleur dorée.
Verser le caramel dans un candisoir et laisser figer. Saupoudrer chaque côté de sucre glace puis découper en carré. Les rouler dans de la poudre de coco.

Place the sugar, lemon juice and half of the water over medium heat. Stir until the sugar dissolves and bring the mixture to a boil until it reaches 115°C.
Place the sugar, lemon juice and half of the water in a medium saucepan over medium heat. Stir until the sugar dissolves and bring the mixture to a boil until it reaches 115°C.
In a different saucepan, mix rest of the water with cornstarch and cream of tartar

and cook until the mixture becomes thick and pasty.
Pour the first mixture when it's at 115°C to the second thick mixture, whisking until fully incorporated.
Reduce the heat to low and simmer, whisking every 5 min. for about 1 h until the candy has turned a light golden color.
Pour the candy into a pan and let it set. Dust each side of the candy with icing sugar and cut them in squares.
Roll them in coconut powder.



Marc BALAGUER-FABRA

“ Chef Pâtissier,
Vice Champion du Monde de Glacerie 2018, Barcelone
Pastry Chef,
Gelato Vice World Champion 2018, Barcelona ”



Marc a obtenu un diplôme d'études supérieures de l'École d'hôtellerie et de tourisme de Cambrils (Espagne). Il a alors perfectionné sa technique auprès de grands chefs tels que Oriol Balaguer (restaurateur), Carlès Mampel (Bubo), Hans Ovando (chocolatier), Jeroni Castell (chef étoilé) et Martin Lippo.

Il a ensuite été formé à la DGF Paris International Pastry School.

Parmi ses distinctions : champion d'Espagne de pâtisserie à Valence en 2015, représentant espagnol au championnat du monde au Mondial des Arts Sucrés à Paris en 2016 et vice-champion du monde à La Coppa del mondo della Gelateria, à Rimini en janvier 2018.

Il est actuellement Directeur technique du groupe SOC CHEF, Brand Ambassador Les vergers Boiron et conseiller technique dans différentes entreprises, parmi lesquelles de nombreux restaurants étoilés Michelin.

Marc has a graduate degree from the Cambrils catering and tourism school in Spain. Following his studies, he perfected his techniques with renowned chefs such as Oriol Balaguer (restaurant owner), Carlès Mampel (Bubo), Hans Ovando (chocolate maker), Jeroni Castell (Michelin starred chef) and Martin Lippo.

He then trained at the DGF Paris International Pastry School.

He has won several awards: pastry champion of Spain in Valencia Spain 2015, Spanish representative in the Mondial des Arts Sucrés in Paris 2016 and vice-champion of the world at La Coppa del mondo della Gelateria, in Rimini in January 2018.

He is currently Technical director of SOC CHEF Group, is a Brand Ambassador of Les vergers Boiron and a technical advisor for many companies, including numerous Michelin-starred restaurants.

couleur
color

DESSERT VITRINE

GÉOMÉTRIQUE

8 unités

MOUSSE MANGUE/FRUIT DE LA PASSION

MANGO/PASSION FRUIT MOUSSE

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	250 g	Mélanger les purées Mangue et Passion, en chauffer 150 g pour faire fondre les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.
Les vergers Boiron 100% Mango purée		
Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	125 g	Mélanger avec le reste de la purée.
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée		Dès que l'appareil atteint 30°C, ajouter la crème fouettée et la meringue.
Meringue Meringue	175 g	Mix the Mango and Passion fruit purées, heat 150 g to melt the gelatin leaves, previously soaked and drained. Mix with the remaining purée. Once the mixture is at 30°C, add the whipped cream and the meringue.
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	5 g	
Crème fouettée épaisse Whipped cream	250 g	

MERINGUE ITALIENNE À LA PASSION

PASSION FRUIT ITALIAN MERINGUE

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	150 g	Mélanger l'albumine avec la purée de fruit à l'aide d'un mixeur.
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée		Réaliser un sirop avec de l'eau et du sucre puis le cuire à 120°C.
Albumine Albumin	15 g	Une fois que la purée de fruit et l'albumine sont bien mélangées, ajouter le sirop en filet.
Sucre Sugar	275 g	Fouetter jusqu'à refroidissement.
Eau Water	70 g	Mix the albumin with fruit purée with a blender.
		Make a syrup with water and sugar and cook it up to 120°C.
		When the fruit purée with the albumina are combined, add the syrup in a thin stream. Whisk until cool.

GELÉE DE LITCHI

LYCHEE JELLY

Purée Litchi Les vergers Boiron	500 g	À froid, mélanger les ingrédients.
Les vergers Boiron Lychee purée		Faire bouillir puis remplir les moules. Congeler.
Carraghenane iota Carrageenans iota	3,2 g	In a cold temperature, mix all ingredients.
		Boil and fill the molds. Freeze it.

COUVERTURE EFFET VELOUR

VELVET SPRAY

Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	140 g	Faire fondre le chocolat, le beurre de cacao, mélanger puis ajouter l'huile de tournesol.
Beurre de cacao Cocoa butter	40 g	Ajouter le colorant rouge et mixer.
		Réaliser le flochage à environ 35°C sur la mousse congelée.

Huile de tournesol Sunflower oil	20 g	Melt the chocolate, cocoa butter, mix and add the sunflower oil.
Colorant rouge lipo Lipo red coloring	4 g	Add the red coloring and blend.
		At 35°C approximately, spray on the frozen mousse.

SABLÉ

SABLÉ

Cassonade Brown sugar	140 g	Mélanger la cassonade et le beurre.
Beurre Butter	340 g	Faire fondre le chocolat puis ajouter le lait et le praliné amande.
Lait Milk	100 g	Ajouter la préparation précédente puis la farine.
Praliné amande Almond praline	50 g	Étaler entre deux feuilles guitare et réserver 24 h au réfrigérateur.
Chocolat au lait 40% Milk chocolate 40%	100 g	Laminer la pâte à 3 mm d'épaisseur et enfourner à 135°C pendant 40 min.
Farine Flour	460 g	Mix brown sugar and butter.
		Melt the chocolate, add the milk and the almond praline.
		Add the previous mixture and finally the flour.
		Spread between two guitars sheets and set aside 24 h in a refrigerator.
		Laminate at 3 mm and bake at 135°C for 40 min.

MONTAGE

ASSEMBLY

Coulis Mangue & Passion Les vergers Boiron	QS	Terminer avec du coulis Mangue et Passion.
Les vergers Boiron Mango & Passion fruit coulis	as required	Finish with Mango and Passion fruit coulis.



DESSERT RESTAURANT RESTAURANT DESSERT

10 assiettes10 plates

GÂTEAU À LA PISTACHE ET BASILIC AU SIPHON

BASIL AND PISTACHIO SIPHON CAKE

Blancs d'œufs Egg whites	960 g
Sucre Sugar	200 g
Farine Flour	140 g
Sel Salt	2 g
Basilic lyophilisé Lyophilized basil	16 g
Pâte de pistache Pistachio paste	100 g

Réduire le basilic en poudre à l'aide d'un robot coupe.
Mélanger l'ensemble des ingrédients et passer au mixeur.
Chinoiser l'appareil et remplir un siphon.
Charger de 2 cartouches.
Cuire dans un gobelet en plastique au micro-ondes.

Make basil powder in a food processor.
Mix all the ingredients and mix with hand blender.
Strain the mixture and fill a siphon.
Charge with 2 cartridges.
Bake in a plastic cup in the microwave.

MANNITOL CARAMELISÉ

MANNITOL CARAMELIZED

Mannitol Mannitol	400 g
Framboises fraîches Fresh raspberries	125 g
Feuilles de menthe Mint leaves	30 g

Chauffer le mannitol jusqu'à ce qu'il soit complètement transparent.
Le verser sur les framboises et les feuilles de menthe jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes. Réserver.

Heat the mannitol until completely clear.
Cover the raspberries and mint leaves. Reserve for the pass.

ABRICOTS SAUTÉS

SAUTEED APRICOTS

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	90 g
Abricots Apricots	1 000 g
Sirop d'érable Maple syrup	300 g

Chauffer le sirop d'érable, ajouter les abricots coupés en morceaux et laisser le jus s'évaporer.
Ajouter la purée Fruit de la passion et laisser évaporer à nouveau.

Heat the maple syrup, add the chopped apricots and let the juice evaporate.
Add the Passion fruit purée and let it evaporate again.

CRÈME DE FRAISE

STRAWBERRY CREAM

Purée Fraise 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Strawberry purée	1 000 g
Gomme de xantane Xantan gum	3 g

Mixer à l'aide d'un mixeur électrique.
Réserver.

Mix using a electric mixer.
Set aside.

MOUSSE À LA FRAISE

STRAWBERRY MOUSSE

Purée Fraise 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Strawberry purée	1 000 g
Mousse chaud/froid Hot/cold foam	100 g

Mixer à l'aide d'un mixeur électrique. Verser 500 g dans un siphon.
En l'absence de siphon, il est possible de fouetter la préparation dans un mixeur.

Mix it using an electric mixer. Put 500 g in a siphon.
If you don't have a siphon, you can whisk it in a mixer.

CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

VANILLA WHIPPED CREAM

Crème 35% Cream 35%	900 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	300 g
Gousse de vanille Vanilla pod	4
Feuilles de menthe Gelatin leaves	2 g

Faire bouillir la crème avec la vanille pour y faire fondre le chocolat.
Laisser reposer 12 h puis fouetter.

Boil the cream with the vanilla, melt the chocolate.
Rest 12 h and whisk.

SORBET À LA FRAISE

STRAWBERRY SORBET

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	500 g
Anti-cristallisant Anti-crystallising agent	5 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients.
Laisser la préparation dans un bol à Pacojet.
Pacosses le sorbet à chaque service.

Mix the ingredients.
Leave in a Pacojet container overnight.
This sorbet needs to be pacotized before every service.

MONTAGE

ASSEMBLY

Utiliser quelques fleurs pour la décoration.

Use flowers for decoration.



Jean-Christophe DUC

“ Conseiller technique Les vergers Boiron, Katowice
 Technical adviser Les vergers Boiron, Katowice ”



Jean-Christophe Duc est Compagnon du Tour de France et possède une maîtrise européenne de pâtisserie. Originaire de la Bresse bourguignonne, il a vécu sa jeunesse entre le Revermont, le Beaujolais et le Charolais où il s'est imprégné d'une vaste connaissance du terroir et, bien sûr, des volailles et de la viande bovine. En matière de culture culinaire, il a suivi les pas de Fernand Point, natif de Louhans, (ville natale de Jean-Christophe) qui fût l'un des premiers chefs à obtenir trois étoiles Michelin (en 1933) et pionnier de la Nouvelle Cuisine.

Ses autres maîtres à penser : les chocolatiers Daniel Giraud et Yves Thuriès, son maître d'apprentissage Lucien Bouvier, Gabriel Paillasson (MOF et fondateur de la Coupe du Monde de Pâtisserie), ainsi que les chefs Georges Blanc et Jacques Lameloise (tous deux, trois étoiles Michelin).

Après sa formation initiale, Jean-Christophe se rend à Lyon où il entre chez les Compagnons. Lors de son Tour de France, pendant sept ans, il travaille dans des maisons tenues entre autres par des MOF ou des Relais Dessert et apprend à vivre et à s'adapter avec de nombreux professionnels dans des entreprises et d'établissements de toutes sortes, développant ainsi une approche éclectique. Pour parfaire ses techniques de pédagogie, il travaille deux mois à L'ENSP en tant qu'assistant.

Ensuite, il part à l'étranger, tout d'abord aux Pays-Bas afin de «rencontrer l'autre dans sa façon d'être». Il développe alors sa passion pour les langues étrangères, dont le néerlandais, l'anglais, l'allemand et désormais le polonais. Son passage en Allemagne lui permet d'obtenir une maîtrise européenne (française et allemande) et il entreprend alors un tour d'Allemagne avant de s'installer à Berlin où il restera plusieurs années en tant que responsable du personnel, du développement et de la qualité de 35 entreprises. Avec son expérience de consultant dans différentes entreprises internationales, il fusionne des traditions gastronomiques régionales avec la précision de la gastronomie française. De plus, il retravaille ses recettes, en équilibrant le bon goût avec des considérations nutritionnelles. Fort de cette expérience, il devient consultant Les vergers Boiron pour poursuivre sa recherche et apporter aux nouvelles générations une vision moderne de la pâtisserie qui tire profit de la tradition et de ses exigences. Il est marié et vit aujourd'hui à Katowice, en Pologne.

vie / *life*

Jean-Christophe Duc is a Compagnon du Tour de France and has a European Master's degree in pastry making. He is a native of the French region of the Bresse in Burgundy and lived his youth between the Revermont, the Beaujolais and the Charolais where he gained deep knowledge of the terroir and, of course, the poultry and the beef of those regions. He gained his cooking culture by following in the footsteps of Fernand Point, a native of Louhans, (where Jean-Christophe was born) who was one of the first chefs to get three Michelin stars (in 1933) and who became a pioneer of Nouvelle Cuisine. His other mentors: chocolate makers Daniel Giraud and Yves Thuriès, his teacher with whom he apprenticed Lucien Bouvier, Gabriel Paillasson (MOF and founder of the Coupe du Monde de Pâtisserie), as well as the chefs Georges Blanc et Jacques Lameloise (both with three Michelin stars).

After initial training, Jean-Christophe went to Lyon to work with the Compagnons. When he toured France, for seven years, he worked for many establishments, including MOFs and Relais Desserts and learned to adapt to several professions in many different companies and establishments, thereby developing his eclectic approach. To perfect his teaching skills, he spent two months at the ENSP teaching school as an assistant.

He then went abroad, first to the Netherlands to "meet others and understand how they behaved". This led him to develop his passion for foreign languages, learning Dutch, English, German, and now Polish. In Germany, he obtained his European degree (French and German) and then went on a tour of Germany before settling in Berlin where he managed people, development and quality in 35 companies. When working with several international companies, he merges regional cooking techniques with the precision of French gastronomy. On top of that, he reworks the recipes, balancing good taste and nutritional considerations. With this experience, he has become a Les vergers Boiron consultant to continue his research and provide new generations with a modern vision of pastry making that leverages traditional know-how. He is married and lives in Katowice, Poland.

ESTERASIE

Sans gluten
3 cercles inox Ø 18 cm x 4,5 cm

CRÈME FRAMBOISE/LAVANDE LAVENDER/RASPBERRY CREAM

Purée Framboise 100% Les vergers Boiron	500 g
Les vergers Boiron 100% Raspberry purée	
Purée Myrtille Les vergers Boiron	250 g
Les vergers Boiron Blueberry purée	
Jaunes d'œufs Egg yolks	110 g
Fécule de maïs Cornstarch	75 g
Sucre Sugar	100 g
Gélatine poudre 200 bloom	9 g
Gelatin powder 200 bloom	
Crème montée Whipped cream	450 g
Essence de lavande	3-4 gouttes
Lavender extract	3-4 drops

Faire une masse de gélatine, avec 5 fois le poids de la gélatine en eau froide, mélanger.
Chauffer les purées dans une casserole.
Mélanger le sucre, la fécule avec les jaunes d'œufs.
Délayer avec les purées chaudes.
Remettre tout sur le feu et faire épaissir.
En dehors du feu, incorporer la masse gélatine. Faire refroidir.
Lisser au batteur la crème et incorporer l'essence de lavande.
Mélanger la crème montée. Garnir les cercles.

Hydrate the gelatin with 5 times its weight in cold water to make a gelatin mass.
In a saucepan, heat the purées.
Mix the sugar and starch with the egg yolks.
Dilute with the hot purées.
Return to heat and cook until it thickens.
Take off the heat, add the gelatin mass. Cool down.
Smooth the cream with a hand mixer and the lavender.
Mix the whipped cream. Fill the rings.

COMPOTÉE FRAMBOISE RASPBERRY COMPOTE

Purée Framboise 100% Les vergers Boiron	250 g
Les vergers Boiron 100% Raspberry purée	
IQF Framboises entières Les vergers Boiron	125 g
Les vergers Boiron IQF Raspberries	
Eau Water	55 g
Pectine NH ou 325 NH Pectin NH or 325 NH	7 g
Sucre Sugar	150 g
Gélatine en poudre 200 bloom	6 g
Gelatin powder 200 bloom	

Mettre sur le feu la purée, l'eau (25 g) et chauffer à 40°C.
Incorporer en remuant la pectine avec le sucre (25 g).
Ensuite verser le restant du sucre (125 g).
Faire gonfler la gélatine dans l'eau (30 g).
Et l'incorporer à la compotée.
Verser les framboises IQF congelées.
Verser la compotée dans les formes prévues à cet effet.
Congeler.

Place the purée, water (25 g) over heat and heat à 40°C.
Add the pectin and sugar (25 g) while stirring.
Add the remaining sugar (125 g).
Bloom the gelatin in water (30 g).
Add it to the compote.
Pour the frozen IQF raspberries.
Pour the compote into the desired shapes.
Freeze.

ESTERASIE

Gluten free
3 stainless steel rings, Ø 18 cm x 4,5 cm

BISCUIT POLIGNAC POLIGNAC BISCUIT

Sucre Sugar	25 g
Blancs d'œufs Egg whites	300 g
Sucre glace Icing sugar	125 g
Poudre de noisette Hazelnut powder	125 g
Poudre d'amande Almond powder	125 g
Fleur de lavande Lavender flower	3 g
Beurre Butter	40 g

GLAÇAGE GLAZE

Purée Framboise 100% Les vergers Boiron	300 g
Les vergers Boiron 100% Raspberry purée	
Crème 30% Cream 30%	240 g
Sirop de glucose Glucose syrup	100 g
Chocolat blanc White chocolate	200 g
Gélatine en poudre 200 bloom ou 78 g masse gélatine	13 g
Gelatin powder 200 bloom or 78 g of gelatin mass	

Monter les blancs en neige avec le sucre semoule, pas trop fermes.
Mélanger les noisettes en poudre, les amandes en poudre, le sucre glace et les fleurs de lavande.
Incorporer délicatement aux blancs montés, verser le beurre fondu mais froid tout en mélangeant.
Garnir les cercles prévus et cuire à 180°C pendant 30 min., oura fermé.

Whip the egg whites with caster sugar, not too firm.
Mix the hazelnut and almond powders with the icing sugar and lavender flowers.
Gently fold the mixture into the whipped egg whites, pour the cold melted butter stirring.
Fill the chosen rings and bake at 180°C for 30 min, vent close.

Faire une masse gélatine avec 5 fois le poids de la gélatine en eau froide.
Mettre à chauffer la crème, la purée et le glucose.
Ainsi le chocolat et la masse gélatine pourront fondre dans ce liquide.
Mixer faire refroidir.
Utiliser à 28-30°C.

Hydrate the gelatin with 5 times its weight in cold water to make a gelatin mass.
Start to heat the cream, purée and glucose.
This way, chocolate and gelatin mass will melt into the cream.
Blend and cool down.
Use at 28-30°C.



THERESA

Sans gluten
Pour 25 portions individuelles

CRÉMEUX CRANBERRIES CRANBERRY CREMEUX

Purée Cranberry & Griotte Les vergers Boiron Les vergers Boiron Cranberry & Morello Cherry purée	210 g
Farine de graines de caroube ou gomme de guar Locust bean gum or guam gum	1.5 g
Pectine NH Pectin NH	3.5 g
Sucre Sugar	30 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	30 g
Beurre Butter	50 g

Chauffer la purée à 40°C, mélanger les poudres avec les jaunes d'œufs, délayer avec la purée.
Épaissir sur le feu.
Retirer du feu et à 35°C incorporer le beurre et mixer fortement.
Remplir les formes et congeler.

Heat the purée to 40°C, mix powders with egg yolks, dilute with the purée.
Cook until thick.
Remove from heat and at 35°C, add butter and blend well.
Fill the molds and freeze.

DACQUOIS À LA PISTACHE PISTACHIO DACQUOIS

Sucre glace Icing sugar	165 g
Poudre d'amande Almond powder	115 g
Poudre de pistache Pistachio powder	45 g
Blancs d'œufs Egg whites	210 g
Sucre Sugar	60 g

Monter les blancs en neige avec le sucre.
Mélanger toutes les poudres ensemble.
Mélanger délicatement et dresser sur papier cuisson de la grandeur voulue.
Saupoudrer de sucre glace avant cuisson à 180°C, pendant 25 min., oura ouvert.

Mix the egg whites with sugar.
Mix all powders together.
Mix gently and pipe over a baking paper of the desired size.
Sprinkle with icing sugar and bake at 180°C for 25 min. (vent open).

MOUSSE CITRON 100% 100% LEMON MOUSSE

Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	125 g
Crème 30% Cream 30%	500 g

Faire chauffer la crème avec la purée.
Réhydrater la gélatine avec 5 fois son poids en eau froide, incorporer à la crème-purée chaude.
Mélanger avec le chocolat et mixer.
Réserver au froid, au mieux, pour le lendemain.
Monter au batteur comme une chantilly et monter vos entremets-petits gâteaux.

THERESA

Gluten free
For 25 servings

Gélatine en poudre 200 bloom Gelatin powder 200 bloom	5 g
Chocolat blanc White chocolate	150 g

GLAÇAGE GLAZE

Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	125 g
Crème 30% Cream 30%	125 g
Sucree Sugar	10 g
Fécule Starch	15 g
Gélatine 200 bloom Gelatin 200 bloom	6 g
Lait concentré non sucré Condensed milk (no sugar)	85 g
Chocolat blanc White chocolate	50 g
Nappage Cristal Cristal glaze	150 g

Heat the cream with the purée.
Rehydrate the gelatin with 5 times its weight in cold water;
Mix with chocolate and blend.
Set aside in the fridge, overnight preferently.
Mix with a mix like a chantilly and assemble your entremets- individual cakes

CÈME GLACÉE CITRON FROMAGE BLANC BASILIC BASIL CREAM CHEESE LEMON ICE CREAM

Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	250 g
Fromage blanc 40% Cream cheese 40%	415 g
Lait entier Whole milk	135 g
Poudre de lait 0% Milk powder 0%	39 g
Sucre Sugar	110 g
Dextrose Dextrose	25 g
Sucre inversi Invert sugar	25 g
Stabilisateur Stabilizer	1 g
Feuilles de basilic frais Fresh basil leaves	6

Mélanger la poudre de lait avec le lait, chauffer au bain-marie ou sur le feu.
À 40°C, incorporer les poudres mélangées et le sucre inversi.
Porter à 82°C.
Faire refroidir et incorporer à 4°C le fromage blanc, les feuilles de basilic et la purée.
Mixer fortement avant turbinage, surgeler et réserver à bonne température pour le service.

Mix milk powder with milk, heat.
At 40°C, add the mixed powders and invert sugar.
Cook to 82°C
Cool down and at 4°C, add the cream cheese, basil leaves and the purée.
Blend well before churning, freeze and set aside at the right temperature before serving.

INSERT CRANBERRY

CRANBERRY INSERT

Purée Cranberry & Griotte Les vergers Boiron	350 g
Cranberry & Morello Cherry purée	
Pectine NH Pectin NH	9 g
Sucre Sugar	35 g
Gélatine en poudre ou 54 g de masse gélatine	9 g
Gelatin powder or 54 g of gelatin mass	

Faire chauffer la purée.
Incorporer à 40°C la pectine, mélanger avec le sucre.
Faire bouillir légèrement et en dehors du feu incorporer la masse gélatine.
Couler dans les formes prévues.
Réserver à -12/ -13°C.

Heat the purée.
At 40°C, add the pectin and mix with sugar.
Simmer and take it off the heat before adding the gelatin mass.
Pour into the chosen shapes.
Store in the freezer at -12/-13°C.

PALETS DE FRUIT

FRUIT PALETS

Purée Citron 100% Les vergers Boiron	300 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Agar-agar Agar-agar	6 g
Sucre Sugar	35 g

Faire chauffer la purée.
Incorporer l'agar-agar et faire bouillir 30 sec.
Verser sur une plaque inox bien droite ou
dans un cadre pour avoir des formes
plus épaisses à la découpe.

Heat the purée.
Add the agar-agar and boil for 30 sec.
Pour into a flat and stainless steel baking sheet
or into a frame in order to cut thicker shapes.



Ghislain GAILLE

“ Chef pâtissier, Pâtisseries Vakko, Istanbul
Pastry chef, Vakko Pâtisseries, Istanbul ”



Ghislain est issu d'une famille de quatre générations de pâtissiers : son arrière-grand-père a ouvert sa pâtisserie en 1920 à Vichy, ses grands-parents et ses parents ont perpétué la vocation familiale à Riom et Châtel-Guyon. Ghislain a été formé chez Michel Belin à Albi sous la tutelle de son chef Philippe Escribe et ensuite à Avignon chez Philippe Parc (MOF), puis chez Goumard Prunier, restaurant doublement étoilé à Paris où il a eu comme convives des célébrités tels que Gérard Depardieu, Jean-Paul Belmondo et son patron, Jérôme Seydoux.

Il quitte la France à 22 ans et parcourt des hôtels de luxe du monde entier – Hilton, Hyatt, Four Seasons – à Singapour, Hong Kong, Dubaï, en Grèce pendant les jeux Olympiques et aux Bahamas... Il pose finalement ses valises à Istanbul en 2006 au Four Seasons Sultanahmet et, en 2008, il est chargé de diriger la brigade sucrée du Four Seasons Bosphorus à l'occasion de son ouverture, où il travaillera pendant huit ans. Il est alors recruté par la maison Vakko, auprès de Philippe Chatelain (MOF) pour conduire l'ouverture de plusieurs boutiques de pâtisseries, ce qu'il appelle « un retour à mes premières amours ». Aujourd'hui, les dix boutiques de cette enseigne, qui proposent de la pâtisserie purement française, connaissent un succès indéniable. Ghislain défend cette approche, considérant que le savoir-faire et les techniques de la pâtisserie française restent la référence d'excellence du métier.

Cette philosophie, un brin cocardière, ne l'empêche pas de participer au comité turc de la Coupe du Monde de Pâtisserie qui comprend Feray Aydoğdu (Pâtisserie Tonka et consultante Les vergers Boiron, voir p. 17), Mehmet Yücel (Chocolats Giano), Marc Pauquet (Chocolats Callebaut), Tim Briggs (Baylan), Richard Vacher (chef Cordon Bleu Istanbul et formateur), avec le soutien de leur parrain, Philippe Chatelain.

Ghislain is the descendant of four generations of pastry makers: his great grandfather opened his pastry shop in 1920 in Vichy, his grandparents and parents continued the tradition in Riom and Châtel-Guyon. Ghislain trained with Michel Belin in Albi under the direction of his chef Philippe Escribe and then went to Avignon to work with Philippe Parc (MOF), then with Goumard Prunier, a two-star restaurant in Paris where patrons included celebrities such as Gérard Depardieu, Jean-Paul Belmondo and his boss, Jérôme Seydoux.

He left France when he was 22 and worked in luxury hotels throughout the world – Hilton, Hyatt, Four Seasons – in Singapore, Hong Kong, Dubai, Greece during the Olympic Games and the Bahamas. He finally settled in Istanbul in 2006 at the Four Seasons Sultanahmet and, in 2008, he was asked to direct the sweets brigade of the Four Seasons Bosphorus when it opened, where he worked for eight years. He was then recruited by Vakko, working with Philippe Chatelain (MOF) with whom he opened several pastry shops in what he calls "a return to my first love". Today, the 10 boutiques of this brand, which propose purely French pastry, are extremely successful. Ghislain defends this approach, considering that the know-how and techniques of French pastry remain the quality benchmark of the trade.

This philosophy, a bit chauvinistic, doesn't stand in the way of his being a member of the Turkish committee of the Coupe du Monde de Pâtisserie, which includes Feray Aydoğdu (Tonka Pâtisserie and Les vergers Boiron consultant, see p.17), Mehmet Yücel (Giano chocolates), Marc Pauquet (Callebaut chocolates), Tim Briggs (Baylan), Richard Vacher (Cordon Bleu Istanbul chef and trainer), with the support of their godfather, Philippe Chatelain.

Terroir
Terroir

EXOTIQUE

12 entremets (10 x 20 cm)

BISCUIT JOCONDE À LA PISTACHE (3 BISCUITS)

PISTACHIO JOCONDE SPONGE (3 SPONGES)

Œufs Eggs	505 g
Poudre d'amande Almond powder	360 g
Farine Flour	110 g
Blancs d'œufs Egg whites	720 g
Sucre inversi Invert sugar	540 g
Pâte de pistache Pistachio paste	150 g
Beurre Butter	90 g

Dans un bol, mélanger les œufs, la poudre d'amande et la pâte de pistache. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre inversi (verser dans un bol puis fouetter jusqu'à obtenir la bonne consistance). Incorporer délicatement l'appareil à base d'œufs dans la meringue puis ajouter la farine et le beurre. Prévoir 840 g par cadre (60 x 40 x 4,5 cm). Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 11 min.

Combine in a mixing bowl the eggs, the almond powder and the pistachio paste. Make a meringue with the egg whites and invert sugar (pour all ingredients in a mixing bowl and whip until it reaches the right consistency). Gently fold the egg mixture into the meringue and then add the flour and butter. Scale 840 g per frame (60 x 40 x 4,5 cm). Bake in preheated oven at 180°C for 11 min.

TOPPING DE CONFIT DE MANGUE

MANGO CONFIT TOPPING

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	640 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Sucre inversi Invert sugar	130 g
Sucre Sugar	40 g
Pectine Pectin	11 g
Gélatine en poudre Powdered gelatin	10 g
Eau Water	6 g
Jus de citron Lemon juice	10 g

Chauffer la purée et le sucre inversi. Mélanger la pectine et le sucre. Ajouter le mélange purée/sucre inversi à la pectine/sucre. Monter à ébullition et maintenir à température pendant 2-3 min. Ajouter le jus de citron et la masse gélatine. Maintenir au frais.

Heat the purée and invert sugar together. Combine the pectine and sugar. Add the purée/inverted sugar mixture to the sugar/pectine mixture. Bring to the boil and maintain the temperature for 2-3 min. Add the lemon juice and gelatin mass. Keep it cold.

CRÈME PASSION ET MANGUE

PASSION FRUIT AND MANGO CREAM

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	900 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	225 g
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	
Sucre Sugar	165 g

Dans une casserole, chauffer les purées Passion et Mangue à 40°C, puis incorporer en pluie le mélange de farine de maïs, de sucre et de pectine. Porter à ébullition la préparation et cuire pendant 1 min. Ajouter le beurre et le mélange de gélatine. Verser dans un cadre (750 g par couche x 2).

EXOTIC

12 entremets (10 x 20 cm)

Fécule de maïs Cornflour	30 g
Pectine NH Pectin NH	9 g
Beurre Butter	225 g
Mélange de gélatine Gelatin mass	285 g

MOUSSE VANILLE CITRON VERT

LIME VANILLA MOUSSE

Lait Milk	200 ml
Crème Cream	90 ml
Sucre Sugar	100 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	100 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	4
Crème fouettée Whipped cream	1 l
Extrait de vanille Vanilla extract	6 g
Zestes de citron vert Lime zests	2

In a saucepan, heat the Passion fruit and Mango purées to 40°C, then sprinkle in the cornflour, sugar and pectin. Bring the mixture to the boil and cook for 1 min. Add the butter and gelatin mix. Poor in a frame (750 g per layer x 2).

Chauffer le lait, la crème et l'extrait de vanille. Mélanger et blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Mélanger avec l'infusion de lait portée à ébullition puis porter à frémissement sans cesser de battre. Retirer du feu puis ajouter les feuilles de gélatine trempées et essorées. À 45°C, incorporer délicatement la crème fouettée avec les zestes de citron vert. Prévoir 770 g par couche.

Heat the milk, cream and vanilla extract. Combine and mix well the sugar with the egg yolks. Mix with the boiling infused milk, then bring to simmering point beating all the time. Take off from the heat then add the soaked and drained gelatin leaves. At 45°C, fold in the whipped cream with lime zest. Use 770 g per layer.

GLAÇAGE GOURMAND

GLACAGE GOURMAND

Beurre de cacao Cacao butter	300 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	1 150 gl
Huile de pépins de raisin Grapeseed oil	250 g
Amandes concassées grillées Roasted crushed almond	250 g
Colorant alimentaire jaune Yellow food coloring	10 g
Colorant alimentaire vert Green food coloring	5 g

Faire fondre le tout et mélanger. Utiliser à 40°C. Melt and combine all the ingredients. Use at 40°C.



MOUSSE COCO ET GELÉE À LA FRAMBOISE SUR SABLÉ BRETON

Pour 8-10 personnes

MOUSSE NOIX DE COCO COCONUT MOUSSE

Purée Noix de coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	400 g
Sucre Sugar	60 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	4
Crème fouettée Whipped cream	280 g
Malibu® Malibu®	64 ml

Chauffer la purée Coco avec le sucre.
Y ajouter la gélatine trempée et le Malibu.
A 40°C, y incorporer la crème fouettée.

Warm the Coconut purée with the sugar.
Add the soaked gelatin and Malibu.
At 40°C, fold in the whipped cream.

GELÉE À LA FRAMBOISE RASPBERRY JELLY

Purée Framboise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Raspberry purée	200 g
Sucre Sugar	20 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	2

Chauffer la purée avec le sucre.
Y ajouter la gélatine trempée.

Warm the purée with the sugar.
Add to it the soaked gelatin.

DACQUOISE DACQUOISE

Blancs d'œufs Egg whites	300 ml
Sucre Sugar	100 g
Poudre d'amande Almond powder	250 g
Sucre glace Icing sugar	170 g
Farine Flour	30 g

Monter les blancs en neige.
Mélanger les amandes en poudre avec la farine puis tamiser le tout.
Incorporer le sucre aux blancs.
Incorporer les blancs montés en neige à la première préparation.
Cuire à 170°C pendant 20 min. environ dans un four à chaleur tournante.
Saupoudrer de sucre glace puis laisser croûter pendant 10 min.
Cuire dans un four préchauffé à 175°C.

Beat the egg whites.
Mix the raw powdered almonds with the flour then sift.
Fold the sugar into the egg whites.
Fold the beaten egg whites into the first mixture.
Bake at 170°C for about 20 min. in a fan oven.
Dust with icing sugar then leave outside to crust for 10 min.
Bake in preheated oven at 175°C.

COCONUT MOUSSE RASPBERRY JELLY ON SABLE BRETON

For 8-10 individuals

SABLÉ BRETON SABLE BRETON

Sucre Sugar	175 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	75 g
Beurre Butter	185 g
Farine Flour	250 g
Levure Baking powder	25 g
Sel Salt	5 g

Au batteur à la feuille, blanchir les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux.
Ajouter le beurre bien ramolli, le sel puis la farine tamisée avec la levure.
Cuire dans un four ventilé à 180°C jusqu'à ce que le sablé soit bien doré.
Retirer du four et réserver dans un endroit sec.

With an electric mixer fitted with paddle attachment, cream the egg yolks and sugar until light and foamy.
Add the well softened butter, salt, flour and the baking powder sifted together.
Bake in fan-forced oven at 180°C until golden brown.
Remove and set aside in dry place.

GLAÇAGE BLANC AU LAIT CONCENTRÉ WHITE SWEETENED CONDENSED MILK GLAZE

Eau Water	150 ml
Sucre Sugar	300 g
Glucose Glucose	300 g
Lait concentré Condensed milk	200 g
Gélatine Gelatin	140 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	300 g
Colorant blanc en poudre Powdered white coloring	12 g

Faire bouillir l'eau et le sucre (103°C).
Incorporer le lait concentré, le chocolat blanc, le glucose et la gélatine.
Bien mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Laisser reposer 24 h au réfrigérateur avant utilisation.

Boil the water and sugar (103°C).
Fold in the sweetened condensed milk, white chocolate, glucose and gelatin.
Mix well with a hand blender.
Leave to set 24 h before using in a refrigerator.



Guilherme GUISE

“

Executive Chef Pâtissier, Hôtel Kämp, Helsinki

Executive Pastry Chef, Hotel Kämp, Helsinki

”

qualité
quality

Guilherme est entré très tôt dans le monde de la pâtisserie et de la confiserie. Quand il a eu 10 ans, ses parents ont ouvert une boutique de glace artisanale dans le Sud du Brésil et il a aidé son père à préparer des nouveaux parfums. Mais, ce n'est qu'à 26 ans, quand il s'est retrouvé en Finlande, après des séjours aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne, qu'il s'est finalement inscrit dans une école culinaire. Il a travaillé comme cuisinier pour les chefs les plus prestigieux d'Helsinki, puis a finalement décroché un emploi de chef pâtissier. «C'est à ce moment que la vie a pris tout son sens pour moi ! J'avais toujours eu une passion pour tout ce qui était sucré. Ma mère me dit que je ne mangeais que ça quand j'étais petit. Pour moi, l'idée de me lever tous les matins et d'aller travailler en étant inspiré par des goûts et mélanges sucrés me donne l'impression d'être privilégié et de vivre pleinement ma vie.»

Il est désormais aux commandes de la pâtisserie de l'Hôtel Kämp, l'établissement le plus prestigieux de Finlande. En tant que principal Chef Pâtissier, il jouit de la liberté de créer des desserts originaux, à partir de sa vision personnelle du métier et de travailler avec les produits qu'il aime. Il est Brand Ambassador à la fois pour Michel Cluizel et Les vergers Boiron en Finlande, et offre ses services de consultant à de nombreux restaurants. Sa passion : continuer à voyager dans le monde pour rechercher ce qu'il appelle sa «douce inspiration».



Guilherme came into contact with pastry and sweets early as a child. At the age of 10, his parents opened an artisanal ice cream shop in Southern Brazil and he used to help his father to create new flavors. But, it wasn't until he was 26, having ended up in Finland, after living in the US and the UK, that he went to culinary school. He worked as a cook for many renowned chefs in Helsinki and then landed a job in pastry. "At that point everything finally made sense in my life! I had always been passionate about everything sweet. My mother tells me it was all I would eat as a child. For me, the chance to wake up every morning and go to work inspired by sweet flavors and taste combinations makes me feel lucky and alive."

He now runs the pastry kitchen of the Hotel Kämp, the most exclusive establishment in Finland. As Executive Pastry Chef, he has the freedom to create original desserts, based on his own vision and to work with the products he loves most. He is Brand Ambassador for both Michel Cluizel and Les vergers Boiron in Finland, and provides consultancy services to various restaurants. His passion is to continue traveling the world in search of what he calls "sweet inspiration".

SORBET ANANAS-MERINGUE GRILLÉE ET CARAMEL TROPICAL

Sans gluten
Pour 15 parts

SORBET ANANAS PINEAPPLE SORBET

Purée Ananas 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	880 g
Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	120 g
Pectine Pectin	9 g
Glucose Glucose	90 g
Sucre inverti Invert sugar	35 g
Eau minérale Mineral water	440 g
Poivre long de Java Java Long pepper	3 pièces 3 pieces
Sucre Sugar	160 g

MERINGUE AU COCO COCONUT MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	150 g
Sucre Sugar	300 g
Noix de coco desséchée Desiccated coconut	QS as required

Mélanger à sec la pectine et le sucre dans une casserole.
Ajouter le glucose, le sucre inverti, l'eau, le poivre long moulu et donner un bouillon.
Ajouter les purées Ananas et Citron et bien mélanger.
Remplir 2 pots du Pacojet et congeler pendant 24 h.
Pacosser au moment de servir ou réserver à -16°C.

Mix the pectin and the sugar on a dry pan.
Add the glucose, invert sugar, water, ground long pepper and give it a boil.
Add the Pineapple and Lemon purées and mix well.
Fill the 2 Pacojet beakers and freeze for 24 h.
Pacotize when you are ready to use or reserve at -16°C.

Mélanger les blancs d'œufs en neige avec le sucre et chauffer l'appareil à 68°C.
Monter les blancs en neige souple.
Dresser des meringues rondes individuelles d'environ 3,4 cm de diamètre et les saupoudrer de noix de coco séchée.
Les faire sécher au four pendant la nuit à 65°C.

Mix the egg whites with the sugar and warm the mixture to 68°C.
With the help of a mixer, whip the egg whites until very soft peaks.
Pipe individual round shaped shells of about 3.4 cm diameter and sprinkle them, with the desiccated coconut.
Dry them on a oven overnight at 65°C.

PINEAPPLE SORBET-TOASTED MERINGUE AND TROPICAL CARAMEL

Gluten free
For 15 portions

MERINGUE ITALIENNE ITALIAN MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	225 g
Sucre Sugar	75 g
Gousse de vanille Vanilla pod	1
Sucre Sugar	375 g
Eau Water	115 g

Mettre les blancs d'œufs, 75 g de sucre et la vanille dans un bol.
Mettre 375 g de sucre et l'eau dans une petite casserole, puis porter à ébullition.
Quand le mélange avoisine les 116°C, commencer à monter les blancs en neige.
Cuire le sucre à 124°C et le verser sur les blancs montés en neige.

Place the egg whites, 75 g of sugar and vanilla pod on a mixing bowl.
On a small pot, place the 375 g of sugar and the water, then bring it to the boil.
When the mixture is about 116°C, start whipping the egg whites.
Cook the sugar to 124°C and pour into the eggs whites that are whipped to the right consistency.

CARAMEL TROPICAL TROPICAL CARAMEL

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	200 g
Purée Ananas 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	50 g
Sucre Sugar	1 000 g
Bicarbonate de soude Baking soda	une pincée small pinch
Eau Water	340 g
Crème fraîche épaisse Double cream	750 g
Gousse de vanille Vanilla pod	2
Rhum brun Dark rum	QS as required
Sel Salt	QS as required
Poivre long de Java Java Long pepper	QS as required

Dans une poêle, bien mélanger à sec le sucre et le bicarbonate de soude.
Le bicarbonate de soude permettra d'obtenir un caramel bien sombre sans qu'il ne devienne trop amer.
Ajouter l'eau et cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel très sombre.
Dans une casserole à part, porter à ébullition le mélange de crème, gousses de vanille et de purées.
Laisser infuser.
Une fois le sucre caramélisé, ajouter le mélange de crème, vanille et purées puis porter à nouveau à ébullition.
Terminer avec du rhum brun, du sel et du poivre long.

Mix the sugar and baking soda well on a dry pan.
The baking soda will help you achieve a very dark caramel without making the mixture too bitter.
Add the water and cook the sugar to a very dark caramel.
On a separate pot, bring to the boil the cream, vanilla pods, pineapple and passion fruit purées.
Let it infuse.
Once the sugar is caramelized, add the cream, vanilla and purées mixture and bring to the boil again.
Finish by adding dark rum, salt and long pepper to taste.

ANANAS COMPRESSÉ COMPRESSED PINEAPPLE

Purée Ananas 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	150 g
Ananas frais, coupé en cube d'1 cm Fresh pineapple, cut into 1 cm cubes	450 g
Rhum brun Dark rum	50 g

Ajouter l'ensemble des ingrédients dans un sachet sous vide et mettre sous vide au maximum.
Réserver jusqu'à utilisation.

Add all the ingredients into a vacuum bag and vacuum on the highest setting.
Reserve until ready to use.

MANGUE
MANGO

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	100 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Purée Yuzu 100% Les vergers Boiron	25 g
Les vergers Boiron 100% Yuzu purée	
Mangues fraîches, coupées en petits dés	250 g
Fresh mangos, cut into small dices	
Zeste de citron vert Lime zest	1

GELÉE PASSION
PASSION FRUIT JELLY

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	375 g
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	
Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	125 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Sucre Sugar	85 g
Agar-agar Agar-agar	5 g

Couper la mangue en petits dés, ajouter les purées Mangue et Yuzu et le zeste de citron vert.
Réserver jusqu'à utilisation.

Cut the mango into small dices, add the Mango and Yuzu purées and lime zest.
Reserve until ready to use.

Faire bouillir les purées de fruits, le sucre et l'agar-agar.
Une fois porté à ébullition, placer l'appareil au réfrigérateur pendant quelques heures jusqu'à ce qu'il soit bien froid.
Mixer l'appareil à l'aide d'un robot coupe jusqu'à l'obtention d'une préparation bien brillante.
Réserver jusqu'à utilisation.

Boil the fruits purées, the sugar and the agar-agar.
Once boiled, transfer the mixture to the fridge for a couple of hours until very cold.
Blend the mixture using a food processor until very shiny.
Reserve until ready to use.

MONTAGE
ASSEMBLY

Pacosser le sorbet à l'ananas et disposer une portion généreuse de sorbet sur la meringue sèche à la coco.
Réserver au congélateur.
Réaliser une meringue italienne sans trop la laisser refroidir.
Avec une poche munie d'une douille pinsée, dresser la meringue autour du sorbet au tourne-disque.
Dorer soigneusement la meringue à l'aide d'un chalumeau et réserver au congélateur jusqu'au dressage.
Disposer le sorbet à l'ananas et la meringue au centre du plat.
Décorer avec du caramel, un peu de fruit de la passion frais, quelques dés d'ananas et de gelée à la passion.
Servir.

Pactize the pineapple sorbet and scoop a generous portion of the sorbet on top of the dried coconut meringue.
Set aside in the freezer.
Make the Italian meringue and don't cool it down too much.
With the help of a bush piping nozzle, pipe the meringue around the sorbet with the help of a turn table.
Carefully burn the meringue with the help of a blow torch and reserve in the freezer until ready to plate.
Place the pineapple meringue sorbet in the centre of the plate.
Spread some of the caramel, a bit of fresh passion fruit, the mango dices, the pineapple cubes and the passion fruit jelly.
Serve.



Oleg ILYIN

“ Chef pâtissier de ses propres boutiques, Moscou
Pastry chef of his own boutiques, Moscow ”



Oleg Ilyin, 38 ans, n'envisageait pas de devenir chef pâtissier quand il était étudiant en ingénierie mécanique. Mais, un travail à temps partiel dans une pâtisserie française moscovite a changé sa vie. Il s'est alors formé dans différentes écoles, en particulier en France : Valrhona à Tain-L'Hermitage et Bellouet à Paris. Il a également suivi des cours chez son collègue consultant Les vergers Boiron, Martin Lippo, à Nitroschool-Vakuum à Barcelone (voir p. 81). Il devient en même temps un lecteur acharné de la revue *Thuriez Gastronomie*, qui continue à l'inspirer aujourd'hui. Oleg, qui est un compétiteur dans l'âme, a participé à de nombreux concours à Moscou et ailleurs en Russie et a obtenu la distinction de meilleur Chef Pâtissier de la capitale russe. Il fut aussi le chef pâtissier principal de l'Exposition Culturelle Russe qui s'est tenue au Palais des Festivals à Cannes.

Ses deux cafés et pâtisseries à Moscou se portent très bien. Cela lui permet de faire du sport et de passer souvent à la télévision pour enseigner l'art de la pâtisserie. Mais, par dessus tout, il aime passer beaucoup de temps avec sa famille et ses enfants. La philosophie d'Oleg : faire de la très bonne pâtisserie ou ne rien faire du tout. Il crée ses propres recettes, consacrant parfois plusieurs mois à les concevoir. « La pâtisserie doit être parfaite. Je ne me soucie jamais du coût pendant la phase R&D. J'utilise les meilleurs produits et j'essaie d'obtenir les meilleurs saveurs, et désormais sans utiliser trop de sucre ». Oleg est aussi très présent en ligne et a lancé sa boutique Internet, *Season Macaroons by Oleg Ilyin*, où il livre ses créations dans toute la région du Grand Moscou.

naturel
natural

The 38 year-old Oleg Ilyin never expected to be a pastry chef when he was a student studying mechanical engineering. But a part-time job in a French pastry shop in Moscow changed his life. He then trained in different schools, in particular France: Valrhona in Tain-L'Hermitage and Bellouet in Paris. He also took courses with fellow Les vergers Boiron consultant, Martin Lippo, at Nitroschool-Vakuum in Barcelona (see p. 81). He became an avid reader of *Thuriez Gastronomie* magazine, which continues to inspire him. Oleg, who is very competitive, then took part in several competitions in Moscow and Russia and won the distinction of Best Pastry Chef in Moscow. He was also a featured chef at the Russian Cultural Exhibition, held at the world-famous film festival building in Cannes. Today, his two Oleg Ilyin's café and pastry shops in Moscow, are doing very well. This gives him the time to train at the gym, make regular appearances on television to teach pastry and dessert making, but also, and more importantly, to spend time with his family and children. Oleg's credo: make good pastry or don't do it all. He creates his own recipes, often spending months to get them right. "Pastry has to be perfect. I never look at the cost when I'm doing my R&D. I use the best products and try and get the best tastes, and these days without using too much sugar." Oleg is also very active online and has started his Internet shop, *Season Macaroons by Oleg Ilyin*, with delivery in Greater Moscow.

CITRON

3 parts
Dessert à l'assiette

STREUSEL STREUSEL

Farine de blé Wheat flour	30 g
Poudre d'amande Almond flour	30 g
Beurre Butter	27 g
Sucre de canne Cane sugar	30 g
Zeste de citron Lemon zest	2 g

Dans la cuve d'un mixeur, mettre le beurre ramolli, le sucre de canne, le zeste de citron puis mixer le tout à vitesse lente jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Ajouter ensuite la farine et la poudre d'amande puis mixer jusqu'à homogénéisation.

Diviser en pâtons (300 g par pièce) et laisser reposer 30 min.

Étaler ensuite la pâte et enfourner à 160°C pendant 23 min.

In the bowl of the mixer add softened butter, cane sugar, lemon zest and mix it until smooth on a slow speed.

Then, add wheat and almond flours and mix it until smooth.

Divide the dough into parts (1 piece is 300 g) and let it rest for 30 min.

Then roll out the dough and bake for 23 min 160°C.

GELÉE CITRON LEMON JELLY

Purée Citron 100% Les vergers Boiron	50 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée Purée Banane Les vergers Boiron	25 g
Les vergers Boiron Banana purée	
Crème 33% Cream 33%	48 g
Pectine Pectin	3 g
Sucre Sugar	30 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	36 g
Gélatine Gelatin	3 g
Liqueur de Cointreau® Liqueur Cointreau®	17 g

GANACHE CITRON LEMON GANACHE

Purée Citron 100% Les vergers Boiron	25 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Crème 33% Cream 33%	30 g
Chocolat blanc White chocolate	150 g

LEMON

3 portions
Plated dessert

MOUSSE CARAMEL CARAMEL MOUSSE

Crème 33% Cream 33%	65 g
Sucre Sugar	65 g
Gélatine Gelatin	3 g
Crème fouettée Whipped cream	65 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	22 g

NOUGATINE NOUGATIN

Beurre Butter	44 g
Glucose Glucose	18 g
Sucre Sugar	56 g
Amandes effilées (non grillées) Almond flakes (not toasted)	53 g

MONTAGE ASSEMBLY

Disposer une fine couche de streusel dans le moule puis déposer une couche de gelée de citron refroidie.

Dresser ensuite la mousse au caramel sur la gelée puis ajouter des petits morceaux de nougatine, placer le tout au congélateur jusqu'à congélation totale.

Sortir du congélateur, démouler et appliquer une fine couche de ganache au citron, puis agrémenter de baies fraîches et de décoration en caramel.

Le dessert est prêt à être servi.

Put a thin layer of streusel in the mold and spread a layer of chilled lemon jelly.

Then put a caramel mousse on the jelly and add small nougatin pieces and freez it until fully frozen.

Take it out of the freezer, pull out of the mold, apply a thin layer of lemon ganache and decorate with fresh berries and caramel decor.

Dessert is ready for serving.



ANANAS

3 parts
Dessert vitrine

GARNITURE CITRON-BASILIC LEMON-BASIL FILLING

Purée de basilic Basil purée	13 g
Eau Water	185 g
Sucre Sugar	2 g
Basilic frais Fresh basil	2 g

Faire bouillir de l'eau avec le sucre, mettre les feuilles de basilic dans l'eau bouillante et mélanger.

Passer immédiatement dans une passoire.

Peser 185 g d'eau, mixer les feuilles et l'eau jusqu'à obtention d'une purée lisse.

Boil water with sugar, put fresh basil leaves in boiling water and mix it.
Immediately fold in a colander.

Weigh 185 g of water, blend leaves and water until smooth purée.

Ganache

Purée Citron 100% Les vergers Boiron	4 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Purée de basilic Basil purée	19 g
Crème 33% Cream 33%	22 g
Sucre inversi Invert sugar	4 g
Glucose Glucose	4 g
Chocolat blanc White chocolate	83 g
Beurre de cacao Cocoa butter	6 g
Zeste de citron Lemon zest	1 g

Mettre le jus de basilic dans un faitout, ajouter la crème, le sucre inversi et le glucose.

Bouillir et incorporer au chocolat blanc le beurre de cacao.

Mixer, ajouter la purée Citron et le zeste de citron.

Placer ensuite au réfrigérateur.

Put the basil juice into stewpot, add cream, invert sugar and glucose.

Boil it and put into melted white chocolate with cocoa butter.

Blend, add Lemon purée and lemon zest.

Then put into fridge.

BISCUIT PISTACHE PISTACHIO BISCUIT

Sucre en poudre Powdered sugar	20 g
Farine de pistache Pistachio flour	20 g
Œuf Egg	1 pièce 1 piece
Farine de blé Wheat flour	3 g
Fécule de maïs Cornstarch	3 g
Liqueur de Cointreau® Liqueur Cointreau®	1 g
Beurre Butter	12 g

Dans la cuve d'un batteur, ajouter le sucre en poudre, la farine de pistache, la farine de blé, la fécule de maïs, l'œuf puis battre pendant 10 min.

Ajouter ensuite le beurre fondu, la liqueur puis disposer sur une plaque de cuisson.

Enfourner à 170°C pendant 13 min.

In the bowl of a mixer, add powdered sugar, pistachio flour, wheat flour, cornstarch, egg and beat it up during 10 min.

Then, add melted butter, liqueur, mix and place on a baking sheet.

Bake for 13 min. at 170°C.

PINEAPPLE

3 portions
Dessert for the showcase

MOUSSE ANANAS PINEAPPLE MOUSSE

Purée Ananas 100% Les vergers Boiron	128 g
Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	
Sucre Sugar	50 g
Crème 33% Cream 33%	27 g
Gélatine Gelatin	7
Crème 35% fouettée Whipped cream 35%	126 g

Décongeler la purée Ananas au bain-marie pour l'amener à température ambiante puis retirer du bain-marie.

Ajouter la crème, la gélatine fondue, bien mélanger, incorporer la crème fouettée et mélanger à nouveau.

Melt Pineapple purée with sugar on a bain-marie to room temperature and remove from the bain-marie.

Add the cream, melted gelatin, mix well, combine with whipped cream, and mix again.

MONTAGE ASSEMBLY

Remplir un moule en silicone à la moitié avec la mousse d'ananas.

Ensuite, à l'aide d'une poche à douille, dresser le garniture au basilic puis recouvrir

avec la mousse à l'ananas restante. Placer le moule au congélateur.

Dresser dans une assiette le biscuit pistache, placer par-dessus la mousse refroidie, terminer avec un effet velours blanc. Décorer comme bon vous semble.

Half-fill a silicon mold with the pineapple mousse.

Then, using a pastry bag, pipethe basil filling and cover it with the rest of the pineapple mousse.

Put the mold into the freezer.

Put on the plate pistachio biscuit, put the chilled mousse

on the pistachio biscuit and cover it with

white chocolate velvet spray.

You may decorate it as you wish.



Mads KILSTRUP KRISTIANSEN

“ Chef pâtissier, Formel B restaurants, Copenhague
Executive Pastry chef, Formel B restaurants,
Copenhagen ”



inspiration

inspiration

Mads Kilstrup Kristiansen, 30 ans, est né à Horsens, Danemark. Il est le chef pâtissier du groupe Formula B, qui gère des restaurants gastronomiques et bistrots, un service de banquet à Copenhague, ainsi qu'un restaurant au bord de la mer, Sletten, dans le port de Humlebæk, à 40 kilomètres de la capitale danoise. Les restaurants sont tous très sensibles aux questions écologiques, de développement durable et du bien-être animalier. Ils travaillent de près avec leurs fournisseurs afin de respecter ces principes. Formel B, dans tous ses établissements, offre à ses convives une cuisine simple et une grande variété de choix. Selon Mads, « Nous avons choisi de nous libérer des règles, des dogmes et des menus imposés. »

Mads s'est formé à la confiserie au Schweizerbageriet à Aarhus et à la boulangerie au Guldbageren dans sa ville natale de Horsens en 2008. Il a participé à la compétition des Jeunes Boulangers du Danemark en 2008 et 2011 où il a obtenu la Médaille d'Or à chaque fois. Il a aussi été lauréat du Meilleur Dessert du Danemark en 2011 et Meilleur Gâteau en 2013 et 2014. Il a participé trois fois à la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon, où l'équipe danoise a décroché la cinquième place en 2015 et où Mads a gagné le prix de la Meilleure Sculpture en sucre. En 2017, il était Capitaine du contingent danois, avec Freja Krarup Johansen et Line Gorm Möller, la seule équipe avec deux femmes, et ils ont terminé à la 10^e place. Leur thème : le monde de la sorcellerie de Harry Potter.

Mads aime aussi participer à des émissions de télévision et à d'autres concours et est souvent invité au programme de TV2 Danemark, Sukkertoppen, un format original qui propose à la fois des défis culinaires et des gags.

The 30 year-old Mads Kilstrup Kristiansen, who was born in Horsens, Denmark is the Executive Pastry Chef of the Formel B group that includes gastronomic and bistrots restaurants, as well as banqueting facilities in Copenhagen, and a seaside restaurant, Sletten, in the harbor of Humlebæk, 40 kilometers from the Danish capital. The restaurants are all focused on ecology, sustainability and animal welfare and work closely with suppliers to respect these principles. Formula B, in all its venues, offers its guests uncomplicated cooking and a wide range of choice. As Mads puts it, "We have chosen to be free of rules, dogmas and compulsory menus."

Mads trained as a confectioner at the Schweizerbageriet in Aarhus and as a baker at Guldbageren in his hometown of Horsens in 2008. He participated and won gold in Denmark's competition for young bakers in 2008 and 2011, Denmark's best dessert in 2011 and best cake in 2013 and 2014. He has participated three times in the Coupe du Monde de la Pâtisserie in Lyon, where the Danish team came fifth in 2015 and where Mads won the sugar sculpture prize. In 2017, the team he captained, with Freja Krarup Johansen and Line Gorm Möller, was the only one with two women and finished 10th overall, working on a theme, the wizardly world of Harry Potter.

Mads also likes to participate in television shows and contests and is a regular fixture on Denmark's TV2 Sukkertoppen, an original format that combines cooking challenges and humorous pranks.

DESSERT À LA FRAISE

Sans gluten
Au moins 20 portions

SORBET À LA FRAISE STRAWBERRY SORBET

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	495 g
Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% 100% Lemon purée	25 g
Sucre Sugar	100 g
Glucose Glucose	55 g
Dextrose Dextrose	10 g
Stabilisateur Stabilizer	1,5 g

Porter à ébullition l'ensemble des ingrédients, mixer, chinoiser puis congeler dans un pot de Pacojet.
Laisser reposer toute une nuit et pacosser au moment de servir.
Bring all ingredients to a boil, hand mix, strain and freeze into a Pacojet cup.
Set overnight and pacotize when ready to use.

GEL BRISÉ AUX FRUITS ROUGES RED FRUIT BROKEN GEL

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	310 g
Purée Framboise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Raspberry purée	170 g
Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% 100% Lemon purée	60 g
Vin rouge Red wine	300 g
Sucre Sugar	170 g
Acide citrique Citric acid	5 g
Gomme gellane Gellan gum	10 g

Porter le tout à ébullition sans cesser de fouetter.
Refroidir au réfrigérateur.
Une fois refroidi, mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.
Bring everything to boil while whisking.
Cool it down in the fridge.
Once it has cooled down, blend until smooth.

STRAWBERRY DESSERT

Gluten free
minimum 20 servings

CAVIAR DE FRUITS ROUGES RED FRUIT CAVIAR

Purée Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	90 g
Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	15 g
Jus de bettrave Beetroot juice	55 g
Vin rouge Red vine	50 g
Sucre Sugar	30 g
Thé d'hibiscus Hibiscus tea	10 g
Pétales de rose séchés Dried rose petals	3 g
Gélatine Gelatin	3,5 g

Chauffer tous les ingrédients à l'exception de la gélatine à environ 90°C.
Laisser infuser pendant 15 min.
Chinoiser puis peser.
Pour 200 g de jus, utiliser 3,5 g de gélatine.
Faire fondre la gélatine dans le jus.
Verser quelques gouttes dans de l'huile neutre très froide.
Laisser figer et rincer dans de l'eau froide avant utilisation.

Heat everything except gelatin to approximately 90°C.
Infuse for 15 min.
Strain and scale up.
For 200 g of juice, use 3.5 g of gelatin.
Melt the gelatine into the juice.
Make small drops in freezing cold neutral oil.
Leave to set and rinse in cold water before use.

HUILE D'ASPÉRULE WOODRUFF OIL

Huile neutre Neutral oil	200 g
Aspérule odorante Fresh woodruff	65 g
Épinard frais Fresh spinach	20 g

Mixer le tout pendant 6 min.
Passer au chinois.
Blend everything for 6 min.
Strain.

MERINGUE MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	100 g
Sucre Sugar	150 g
Hibiscus Hibiscus	QS as required
Pétales de rose Rose leaves	QS as required

Monter les blancs et le sucre jusqu'à obtention d'une meringue.
Dresser des petits points de meringue sur un tapis de cuisson siliconé.
Saupoudrer de "neige" d'hibiscus et de rose réduits en poudre.
Enfourner à 100°C pendant 1 h.
Whisk whites and sugar to meringue.
Pipe small dots on a silicone baking sheet.
Sprinkle with "snow" made of blended hibiscus and rose powder.
Bake for 1 h at 100°C.

MOUSSE TONKA VERTE

GREEN TONKA MOUSSE

Purée Citron 100% Les vergers Boiron 100% Lemon purée	65 g
Jus de pomme Apple juice	200 g
Sucre Sugar	120 g
Crème Cream	200 g
Yaourt Yoghurt	200 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	5
Épinard Spinach	100 g
Fèves de Tonka Tonka beans	2
Blancs d'œufs Egg whites	75 g

Faire bouillir le jus (100 g) et le sucre à 116°C.

Incorporer les blancs d'œufs.

Réaliser une meringue.

Mixer les fèves Tonka, le jus (100 g) et les épinards puis chinoiser.

Faire fondre la gélatine trempée dans le jus vert.

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle devienne légère et mousseuse.

Mélanger la gélatine fondue et le jus avec le yaourt puis incorporer le tout à la crème fouettée, et enfin à la meringue.

Mouler et placer au congélateur.

Boil apple juice (100 g) and sugar to 116°C.

Mix in the egg whites.

Make meringue.

Blend Tonka beans, apple juice (100 g) and spinach, strain.

Melt soaked gelatin into the green juice.

Whisk the cream until light and foamy.

Mix the melted gelatin and green juice with the yoghurt, then with the whipped cream and lastly with the meringue.

Pour into a mold and freeze.

MONTAGE

ASSEMBLY

Fraise Strawberry	QS as required
Framboise Raspberry	QS as required
Betterave Betroot	QS as required
Aspérule odorante Fresh woodruff	QS as required

Au moment du dressage, saupoudrer d'aspérule en poudre.

Aspérule en poudre :

Faire sécher de l'aspérule fraîche et la réduire en poudre.

Couper quelques fraises, frambioses et betteraves fraîches puis dresser dans une assiette avec le reste.

When plating the dish, sprinkle with woodruff dust.

Woodruff dusting:

Dry some fresh woodruff and blend into powder.

Cut some fresh strawberries, raspberries and beetroots and serve on the plate with the rest.



PASSION AU THYM

Au moins 20 portions

TUBE CHOCOLAT BLANC WHITE CHOCOLATE TUBE

Chocolat blanc 10%	QS
White chocolate 10%	as required
Beurre	QS
Butter	as required

Découper une feuille rhodoïde et l'enrouler sur des tubes métalliques.
Couler le chocolat blanc fondu avec 10% de beurre. Placer au congélateur.

Cut a chocolate plastic sheet and put on some metal tubes.
Pour in the melted white chocolate with 10% cocoa butter. Place in the freezer.

MOUSSE PASSION PASSION FRUIT MOUSSE

Purée de Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	225 g
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	
Jaunes d'œufs Egg yolks	90 g
Lait concentré sucré Sweetened condensed milk	27 g
Sucre Sugar	135 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	4
Blancs d'œufs Egg whites	55 g
Crème Cream	315 g

Faire bouillir la crème, la purée Fruits de la passion, le sucre (45 g), le lait concentré et les jaunes à 82°C.
Faire fondre la gélatine trempée dans la crème chaude.
Laisser refroidir.
Après refroidissement, fouetter la crème délicatement.
Réaliser une meringue avec le sucre (90 g) et les blancs d'œufs, puis incorporer la crème fouettée.
Remplir le cylindre en chocolat blanc et congeler.

Boil together the cream, Passion fruit purée, sugar (45 g), sweetened milk and egg yolks to 82°C.
Melt the soaked gelatin in the hot cream.
Leave to cool.
After cooling, gently whisk the cream.
Mix first the sugar (90 g) and egg whites into a meringue, and then add the whipped cream.
Pour into the white chocolate tube and freeze.

CRÈME À LA PASSION ET AU THYM PASSION CURD WITH THYME

Purée de Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	125 g
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	
Sucre Sugar	175 g
Beurre noisette (400 g) Brown butter (400 g)	200 g
Œufs Eggs	225 g
Feuilles de gélatine Gelatin leaves	2
Thym Bunch of thyme	0.5
Citras Citras	2.5 g

Réaliser du beurre noisette avec 400 g de beurre.
Faire bouillir la purée, le citras, le beurre noisette, le thym et le sucre.
Chinoiser et verser sur les œufs tout en fouettant.
Chauffer à 82°C.
Y ajouter la gélatine trempée pour la faire fondre.
Laisser prendre au réfrigérateur.

Make browned butter of 400 g butter.
Boil the passion purée, citras, brown butter, thyme and sugar.
Strain into eggs while whisking.
Heat to 82°C.
Add and melt the soaked gelatin.
Leave to set in fridge.

PASSION IN THYME

minimum 20 servings

PÂTE BRISÉE AUX GRAINES DE POTIRON PUMPKIN SEEDS SHORTCRUST

Cassonade Brown sugar	25 g
Sucre Sugar	35 g
Beurre salé Salted butter	125 g
Sel Salt	1 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	11 g
Farine de blé Wheat flour	150 g
Graines de potiron Pumpkin seeds	35 g
Levure Baking powder	2.5 g

Réaliser une farine avec les graines de potiron torréfiées.
Mélanger les sucres, le sel et le beurre.
Ajouter les jaunes, la farine et la levure.
Mélanger délicatement.
Étaler sur une épaisseur de 2 mm.
Détailler en carré de 2 x 12 cm.
Cuire au four à 160°C pendant environ 10 min.

Make flour of roasted pumpkin seeds.
Mix the sugars, salt and butter together.
Add the egg yolks, flour and baking powder.
Mix gently together.
Roll out to 2 mm thick.
Cut into squares of 2 x 12 cm.
Bake at 160°C for approximately 10 min.

HUILE DE THYM THYME OIL

Huile neutre Neutral oil	200 g
Thym Thyme	75 g
Épinard Spinach	25 g

Mixer le tout pendant 6 min.
Passer au chinois.

Blend everything for 6 min.
Strain.



Ewald KNAUF



Professeur, Konditorenmeisterschule, Cologne
Teacher, Konditorenmeisterschule, Cologne



Ewald, né en Allemagne en 1955, est un grand maître chocolatier reconnu dans le monde entier. Il est professeur à la Konditorenmeisterschule (École Supérieure de la Pâtisserie) de Cologne depuis 1991, où il a formé environ mille chocolatiers et pâtissiers, dont beaucoup sont devenus des références du métier dans le monde entier. Il fait ses débuts en tant que chef à l'hôtel Hilton de Düsseldorf, avant de gagner de nombreux concours internationaux, dont une médaille d'or au Kochkunstausstellung de Francfort, une médaille d'argent au Championnat du Monde de Pâtisserie à Stuttgart en 1993 et un Prix Spécial à la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon en 1996. Il fut également membre du jury pendant 10 ans des World Chocolate Masters et, plus récemment, de la Compétition JRE Pâtisserie au Musée du Chocolat de Cologne. Ewald Knauf pense qu'il faut avant tout de la précision pour faire un grand chocolat, le sine qua non pour la créativité, ce qui, selon lui, n'a pas toujours été le cas dans les formations européennes.

aromatique
aromatic

Ewald, born in Germany in 1955, is a renowned chocolate master and has been head teacher at Cologne's Konditorenmeisterschule (Confectioners' Master School) since 1991, where he has taught about 1000 chocolate makers and pastry chefs over the years, many of whom went on to make their mark in the field all over the world. He began as a chef at the Düsseldorf Hilton hotel and went on to win several international culinary competitions, including a gold medal at the Kochkunstausstellung in Frankfurt, a silver medal in Berlin, second prize at the Confectioner's World Championship in Stuttgart in 1993 and the Special Award at the Coupe du Monde de la Pâtisserie in Lyon in 1996. He was also a jury member for 10 years at the World Chocolate Masters and recently at the JRE Patisserie Competition in the Cologne Chocolate Museum. Ewald Knauf believes that the key to great chocolate making is precision, which is the sine qua non condition for creativity, something he believes has not always been the focus of training in Europe.

RÊVE DE FRAMBOISE
ET DE NOIX DE COCO,
LIBREMENT INTERPRÉTÉ

COCONUT AND
RASPBERRY DREAM,
FREELY INTEPRETED

Sans gluten
Recette végétalienne
pour 3 assiettes

Gluten free
Vegan recipe
for 3 plates

CRÈME VÉGÉTALIENNE ET PURÉE DE FRAMBOISE

VEGAN CREAM AND RASPBERRY PURÉE

Crème (100% végétalienne) Cream (100% vegan)	200 g	Mélanger la purée de framboise avec le sucre glace.
Purée Framboise Les vergers Boiron	200 g	Ajouter le gélifiant à froid ainsi que le beurre de cacao en poudre préalablement préparé, mélanger.
Les vergers Boiron Raspberry purée		Monter la crème végétalienne et l'incorporer au mélange précédent.
Sucre glace Icing sugar	20 g	Mix the raspberry purée with the icing sugar.
Beurre de cacao en poudre	20 g	Add the cold gelling agent and the prepared cocoa butter powder, mix.
Cocoa butter powder		Whip the vegan cream and fold into the previous mixture.
Gélifiant à froid Cold gelling agent	15 g	

AMARANTE SOUFFLÉE ET PURÉE DE CACAHUÈTES VÉGÉTALIENNE

PUFFED AMARANTH AND VEGAN PEANUT PURÉE

Amarante soufflée torréfiée Roasted puffed amaranth	40 g	Chauffer le chocolat, le mélanger à la purée de cacahuètes et lisser.
Purée de cacahuètes végétalienne	50 g	En dernier, incorporer l'amarante. Placer entre deux feuilles de film alimentaire.
Vegan peanut purée		Étaler au rouleau.
Chocolat amande Almond chocolate	50 g	Découper après refroidissement (au couteau ou à l'emporte-pièce).
		Heat the chocolate, mix with the peanut purée and combine.
		Lastly, add the amaranth. Place between to two sheets of cling film. Roll it out.
		Cut once cold (with a knife or cutter).

CRUMBLE AU CHOCOLAT AUX GRAINES DE CHANVRE

CHOCOLATE CRUMBLE WITH HEMP SEEDS

Graisse de coco Coconut fat	100 g	Faire fondre la graisse de coco et le chocolat amande avec le sucre de fleur de coco.
Purée de cacahuètes végétalienne	30 g	Ajouter la purée de cacahuètes. Bien mélanger.
Vegan peanut purée		Laisser refroidir.
Sucre de fleur de coco Coconut flower sugar	100 g	Mélanger la farine de coco avec la poudre de cacao et les graines de chanvre.
Chocolat amande Almond chocolate	100 g	Ajouter à la préparation de base et bien malaxer. Passer la pâte à travers un grand tamis, maille 4 mm.
		Cuire les crumbles à 160°C.
		Melt the coconut fat with the almond chocolate and coconut flower sugar. Add the peanut purée. Mix well.

Farine de coco (végétalienne)	150 g	Leave to cool.
Coconut flour (vegan)		Mix the coconut flour with the cocoa powder and hemp seeds. Add to the main mixture and knead well. Sieve the dough, mesh size 4 mm.
Poudre de cacao Cocoa powder	15 g	Bake the crumbles at 160°C.
Graines de chanvre Hemp seeds	125 g	

GELÉE FRUIT DE LA PASSION À L'ESTRAGON

PASSION/TARRAGON JELLY

Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	200 g	Mélanger le sucre avec l'agar-agar.
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée		Porter à ébullition la purée de fruit avec l'eau. Ajouter l'agar-agar et laisser prendre.
Eau Water	50 g	Verser dans un moule en silicone, ajouter l'estragon et mettre au freezer.
Agar-agar Agar-agar	3 g	Mix sugar with agar-agar.
Sucre Sugar	60 g	Bring to a boil the fruit purée with water. Add the water and let it set.
Estragon frais Fresh tarragon	2 g	Pour into a silicon mold, add the tarragon and store in the freezer.

FARINE DE COCO

COCONUT FLOUR

Purée Coco Les vergers Boiron	150 g	Mélanger ensemble tous les ingrédients, laisser gonfler, dresser.
Les vergers Boiron 100% Coconut purée		Mix all ingredients together, leave to expand, arrange.
Farine de coco végétalienne	20 g	
Vegan coconut flour		

CRÈME VÉGÉTALIENNE GLACÉE À LA FRAMBOISE

VEGAN RASPBERRY ICE CREAM

Purée Framboise Les vergers Boiron	200 g	Mélanger le sucre glace avec les purées de fruit. Ajouter le glucose liquide et en dernier la crème 100% végétalienne. Mixer. Surgeler (Pacojet).
Les vergers Boiron raspberry purée		Mix together ice sugar and fruit purées. Add the liquid glucose and then, the 100% vegan cream. Blend. Freeze (Pacojet).
Purée Citron 100% Les vergers Boiron	20 g	
Les vergers Boiron 100% lemon purée		
Sucre glace Icing sugar	70 g	
Crème (100% végétalienne) Cream (100% vegan)	200 g	
Glucose Glucose	50 g	

CRÈME VÉGÉTALIENNE GLACÉE À LA NOIX DE COCO

VEGAN COCONUT ICE CREAM

Purée Noix de coco Les vergers Boiron Coconut purée	200 g
Sucre glace Icing sugar	50 g
Crème 100% végétalienne 100% vegan cream	200 g
Glucose Glucose	40 g

Mélanger le sucre glace avec la purée Noix de coco. Ajouter le glucose liquide et en dernier la crème 100% végétalienne.

Mixer. Surgeler (Pacojet).

Mix the icing sugar with the Coconut purée. Add the liquid glucose and then, the 100% vegan cream.

Blend. Freeze (Pacojet)

MONTAGE

ASSEMBLY

Shiso Shiso	QS as required
Framboises Raspberries	QS as required
Chocolat Chocolate	QS as required



LE VENT DES CARAÏBES,
NOIX DE COCO ET
FRAMBOISE À LA
PISTACHE, YAOURT
ET QUINOA

CARIBBEAN WIND,
COCONUT AND
RASPBERRY WITH
PISTACHIO, YOGURT
AND QUINOA

pour 3 assiettes

for 3 plates

SPONGE CAKE À LA PISTACHE

PISTACHIO SPONGE CAKE

Œufs Eggs	200 g
Farine Flour	40 g
Sirop de sucre Sugar syrup	40 g
Pâte de pistache Pistachio paste	40 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients, passer au chinois et verser dans un siphon.

Remplir des gobelets en carton et cuire environ 28 sec. au four micro-ondes.

Mix together all ingredients, strain and pour into a siphon.
Fill paper cups and bake for about 28 sec. in the microwave.

CRUMBLE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE CRUMBLE

Beurre Butter	100 g
Sucre de canne Cane sugar	100 g
Chocolat rose, fondu Pink chocolate, melted	100 g
Farine Flour	150 g
Poudre de cacao Cocoa powder	15 g

Faire fondre le beurre avec le sucre de canne, lier avec le chocolat.

Réserver au froid.

Une fois refroidi, mélanger avec les autres ingrédients, émietter.

Melt the butter with cane sugar, combine with the chocolate.
Set aside in the fridge.

Once cold, mix with the remaining ingredients, crumble.

GELÉE DE FRAMBOISE

RASPBERRY JELLY

Purée Framboise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Raspberry purée	250 g
Gomme Xanthane Xantan gum	2 g
Sucre glace Icing sugar	20 g

Mélanger la gomme xanthane avec le sucre.

Ajouter la purée Framboise, homogénéiser.

Mix the xantan gum with sugar.
Add the Raspberry purée, combine.

GANACHE NOIX DE COCO

COCONUT AND GANACHE

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	100 g
Chocolat rose Pink chocolate	100 g
Crème fraîche Fresh cream	70 g

Chauffer la purée Noix de coco et la verser sur le chocolat. à 35°C, ajouter la crème fraîche et émulsionner.

Heat the Coconut purée and pour over the chocolate. At 35°C, add the creme fraiche and emulsify.

QUINOA SOUFFLÉ AU CHOCOLAT AMANDE

PUFFED QUINOA WITH ALMOND CHOCOLATE

Quinoa soufflé et torréfié Puffed quinoa, roasted	100 g
Praliné aux amandes Almond praliné	100 g
Chocolat amande Almond chocolate	50 g

Chauffer le chocolat et le praliné et les lier. Ajouter le quinoa torréfié. Placer entre deux feuilles de film alimentaire. Étaler au rouleau.

Découper après refroidissement (au couteau ou à l'emporte-pièce).

Heat the chocolate and praline and heat them. Add the quinoa
Place between two sheets of film. Roll it.
Cut once cold (with a knife or cutter).

CRÈME BAVAROISE À LA PURÉE DE COCO

COCONUT PURÉE BAVARIAN CREAM

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	125 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	40 g
Sucre glace Icing sugar	50 g
Gélatine Gelatin	4 g
Crème montée Whipped cream	250 g

Battre les jaunes d'œufs et le sucre glace.

Ajouter la purée Noix de coco. Placer au bain-marie et cuire à feu doux.

Ajouter la gélatine réhydratée au mélange.

Laisser épaissir, puis mixer et ajouter la crème montée. Mouler.

Beat the yolks with the icing sugar.
Add the Coconut purée. Place in a bain-marie and cook over low heat.
Add the rehydrated gelatin to the mixture.
Leave to thicken, then blend and add the whipped cream. Mold.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE GLAZE

Crème liquide Liquid cream	200 g
Eau Water	300 g
Sucre Sugar	350 g
Glucose Glucose	50 g
Cacao Cocoa	100 g
Gélatine Gelatin	20 g

Dans une casserole, mettre l'eau, la crème, le sucre, le glucose, le cacao et porter à ébullition. Laisser frémir pendant 2 min. environ.

À 40°C, ajouter la gélatine ramollie, laisser refroidir. À utiliser à une température entre 25°C et 27°C.

In a saucepan, place the cream, sugar, glucose and bring to a boil. Simmer for 2 min. approximately.
At 40°C, add the soften gelatin, leave to cool. Use between 25°C and 27°C.

GLACE À LA NOIX DE COCO ET YAOURT

COCONUT YOGURT ICE CREAM

Purée Noix de coco Les vergers Boiron	400 g	Mélanger le yaourt avec le sucre glace.
Les vergers Boiron Coconut purée		Mélanger la gélatine avec un peu de purée et verser dans le reste de la purée de fruit.
Yaourt Yogurt	500 g	Réunir les deux appareils, mixer.
Sucre glace Icing sugar	75 g	Mix the yogurt with the icing sugar.
Gélatine Gelatin	2 g	Mix the gelatin with some purée and add it to the rest of fruit purée.
		Combine both mixtures and blend.

GLACE À LA FRAMBOISE ET YAOURT

YOGURT RASPBERRY ICE CREAM

Purée Framboise Les vergers Boiron	400 g	Mélanger le yaourt avec le sucre glace.
Les vergers Boiron Raspberry purée		Mélanger la gélatine avec un peu de purée et verser dans le reste de la purée de fruit.
Purée Citron Les vergers Boiron	20 g	Réunir les deux appareils, mixer.
Les vergers Boiron Lemon purée		Mix the yogurt with the icing sugar.
Yaourt Yogurt	500 g	Mix the gelatin with some purée and add it to the rest of fruit purée.
Sucre glace Icing sugar	75 g	Combine both mixtures and blend.
Gélatine Gelatin	2 g	

MONTAGE

ASSEMBLY

Shiso et couverture rose
Shiso and pink couverture





renewal, vision, diversity, terroir, family, life, constancy, color, inspiration, taste, sharing, flavors, fruit, fresh, natural, quality, fantastic, fluid

Martina KÖMPEL

“ Propriétaire et Chef du Restaurant
Les Contes de Bruyères,
Owner and Chef
Les Contes de Bruyères Restaurant, ”

Martina Kömpel s'est nourrie toute sa vie d'explorations variées et insolites. Très jeune, elle se plonge dans la cuisine traditionnelle autrichienne, tout en recherchant des produits de terroir bio, la passion de sa mère. Ensuite, elle explore les cultures culinaires de nombreux pays asiatiques (indonésienne, indienne...), africaines et latino-américaines. Elle travaille auprès d'un créateur de haute couture en France et obtient son CAP. Elle entre ensuite à l'université, obtenant un Master en théâtre, ethnologie et psychologie. Pour financer ses études, elle devient assistante pour le cinéma et la télévision à Munich, ce qui lui permet de voyager de nouveau dans de nombreux pays sur tous les continents, et d'étendre davantage ses connaissances de différentes pratiques culinaires. Elle choisit de vivre à Paris et de se lancer dans la cuisine gastronomique. Suivent alors des expériences étonnantes : membre de la brigade d'Alain Senderens (grand pont de la Nouvelle Cuisine, chef du Lucas Carton), puis Michel Roth (chef du restaurant de l'Hôtel Ritz). Elle se forme alors à l'École Ferrandi. Aujourd'hui, elle anime à la fois une émission culinaire à la télévision allemande, gère son restaurant et hôtel, Les Contes de Bruyères, à Servières-le-Château en Corrèze, tout en étant consultante Les vergers Boiron. Dans son restaurant hors catégorie, elle propose à la fois un menu simple au déjeuner pour les habitants du village, des menus plus élaborés le soir et, sur commande, des repas gastronomiques à une clientèle internationale.

Martina Kömpel has nourished her life with varied and uncharted explorations. Very early on, she delved into traditional Austrian cooking, while searching for natural organic products, her mother's passion. She then went on to explore the culinary cultures of many Asian countries (Indonesia, India, etc.), as well as African and Latin American traditions. She then worked hard with an haute couture designer in France and obtained a Certificate of competence. She then undertook university studies, earning a Master's degree in theater, ethnology and psychology. To pay for her studies, she became an assistant to directors of photography in film and television in Munich, enabling her to travel to many countries on several continents. She then chose to live in Paris, where she started her career in gastronomy. Her extraordinary experiences included working in the brigade of Alain Senderens (major figure of Nouvelle Cuisine, chef of Lucas Carton), then Michel Roth (chef of the Hotel Ritz restaurant). She then trained at the École Ferrandi of gastronomy and hotel science. Today, she hosts a culinary show for German television, manages her restaurant and hotel, Les Contes de Bruyères, in Servières-le-Château in Corrèze in Southwestern France and is a Les vergers Boiron consultant. In her unclassifiable restaurant, she serves a simple menu at lunchtime for the town's population, more elaborate menus in the evening and, on demand, gastronomic meals for an international clientele..

saveurs
flavors



MERINGUE
CARAMÉLISÉE,
PÂTE DE FRAMBOISES,
CHANTILLY & SORBET
LITCHI, SOUPÇON DE
SEL À LA FRAMBOISE

CARAMELIZED
MERINGUE,
RASPBERRY PASTE,
CHANTILLY & LYCHEE
SORBET, PINCH OF
RASPBERRY SALT

Sans gluten
12 assiettes

Gluten free
12 plates

MERINGUE FRANÇAISE
FRENCH MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	150 g	Monter les blancs avec 200 g de sucre et la vanille grattée, jusqu'à une préparation très lisse, brillante et ferme.
Sucre Sugar	300 g	Ajouter le reste (100 g) du sucre délicatement. Poser des bâtonnets sur du papier sulfurisé.
Vanille grattée Gratted Vanilla	1 pincée a pinch	Cuire à 120°C, 2 h, pour une caramélisation parfaite.
		Beat the whites with 200 g of sugar and the grated vanilla, until very smooth, shiny and firm. Add the rest (100 g) sugar delicately. Put sticks on paper. Bake at 120°C, 2 h, for perfect caramelization.

SORBET LITCHI (Ingredients pour 2700 g de sorbet)
LYCHEE SORBET (Ingredients for 2700 g of sorbet)

Purée Litchi Les vergers Boiron Les vergers Boiron Lychee purée	2 000 g	Mélanger le stabilisateur avec le sucre. Chauffer l'eau. Dès 25°C, ajouter les sucres. Dès 40°C, ajouter le stabilisateur préalablement mélangé avec un peu de sucre.
Sucre Sugar	262 g	Pasteuriser entre 83 et 85°C, pendant 2 min. Faire refroidir le mix le plus rapidement possible.
Dextrose Dextrose	81 g	Mélanger la purée de fruit dans le liquide refroidi. Garder au froid 4 à 24 h et mixer à nouveau juste avant l'utilisation.
Sucre inverti Invert sugar	17 g	Mix the stabilizer with sugar. Heat the water.
Stabilisateur Stabilizer	54 g	At 25°C, add the sugars. At 40°C, add the pre-mixed stabilizer with a little sugar.
Eau minerale Mineral water	288 g	Pasteuriser between 83 and 85°C, for 2 min. Get the sherbet liquid down as quickly as possible. Mix the fruit purée in the cooled liquid. Keep cold for 4 to 24 h and mix again just before use.

CHANTILLY
CHANTILLY

Crème Cream	QS as required
----------------	-------------------

Fouetter la chantilly 35% sans sucre et la mettre dans une poche pour les poser en spirale sur la meringue.

Whip the 35% sugar-free whipped cream and put it in a pocket to put them in a spiral on the meringue.

SEL À LA FRAMBOISE
RASPBERRY SALT

Purée Framboise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Raspberry purée	100 g
Gros sel de mer Coarse sea salt	200 g

Mélanger la purée Framboise et le gros sel.
Sécher sur une plaque au four à 60°C pendant environ 2 h.

Mix 100 g Raspberry purée and 200 g coarse sea salt.
In the oven at 60°C for about 2 h to dry on the plate.

BÂTONNETS DE PÂTE DE FRAMBOISE
RASPBERRY PIE STICKS

Purée Framboise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Raspberry purée	450 g
Purée Citron vert 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lime purée	20 g
Sucre Sugar	350 g
Glucose Glucose	150 g
Feuilles de menthe ciselées Chopped mint leaves	4
Pectine NH NH pectin	15 g
Sucre semoule parfumé à la vanille (gousse de vanille grattée)	QS
Vanilla flavored sugar (scraped vanilla bean)	as required

Mélanger la purée Framboise avec 300 g de sucre et le glucose, porter à ébullition.
Dans un bol, mélanger 50 g de sucre et la pectine NH.
Dans un autre bol, mélanger le jus de citron vert et la menthe ciselée.
Incorporer le mélange de pectine NH et le sucre avec un fouet dans le mélange purée Framboise/sucre/glucose en ébullition.
Remuer à nouveau et cuire jusqu'à 107°C puis ajouter le citron vert avec la menthe ciselée et cuire encore pour une minute.
Puis verser le mélange cuit sur un plat déjà huilé légèrement, avec de l'huile de tournesol et couvrir avec un film alimentaire (épaisseur 1 cm). Laisser refroidir et gélifier.
Couper en bâtonnets égaux (à la taille des bâtonnets de meringue) avec un couteau tranchant et une règle.
Rouler les bâtonnets de pâte de fruits dans du sucre semoule vanillé - si vous souhaitez - sinon les bâtonnets s'utilisent aussi bien sans sucre.

Mix Raspberry purée with 300 g sugar and glucose, bring to boil.
In a boil, mix 50 g sugar, the NH pectin.
In another boil mix lime juice and chopped mint.
Stir the mixture of NH pectin and sugar with a whisk into the raspberry purée/sugar/ glucose boiling mixture.
Stir again and cook until 107°C then add the lime with chopped mint and cook for another minute.
Then pour the cooked mixture on a dish, already lightly oil with sunflower oil and covered with a clingfilm (thickness 1 cm). Cool and gel.
Cut into even sticks (at the size of the meringue sticks) with a sharp knife and a ruler.
Roll the fruit paste sticks in vanilla sugar - if you wish - or use the fruit sticks without sugar coated.

ASSEMBLY

Entre deux bâtonnets de meringue, poser un bâtonnet de pâte de framboise.

Dresser la chantilly en spirale sur les meringues.

Décorer avec deux framboises fraîches et une pointe de sel à la framboise
- le tout accompagné par le sorbet litchi.

Between two sticks of meringues, put a stick of raspberry fruit pie.

Finish with spiraled whipped cream on meringues, Decorate with two fresh raspberries
and a hint of raspberry salt - all accompanied by lychee sorbet.



Martin LIPPO

“ Directeur de Vakuum, Barcelone
Director of Vakuum, Barcelona ”



Martin Lippo dirige Vakuum à Barcelone, un laboratoire de pointe et un centre de formation à la cuisine expérimentale. Il a grandi dans l'ambiance stricte de Buenos Aires des années 1970, se révoltant contre un système scolaire très conservateur. À l'âge de 22 ans, après des tentatives d'études en psychologie, anthropologie et marketing, il se met à cuisiner, plongeant dans une diversité de traditions culinaires : française, italienne, asiatique, mexicaine, caribéenne, et européenne... Avec quatre amis, il crée les Delfuego Traveling Chefs en 1995 qui fonctionne comme un groupe de rock en tournée, d'abord en Argentine, Chile et Bolivie, puis dans un deuxième temps dans le monde entier. Ensuite, il lance ses propres restaurants à Buenos Aires, utilisant des ingrédients locaux et testant de nouvelles combinaisons de saveurs. À l'âge de 27 ans, il est nommé *jeune chef le plus créatif, meilleur chef auteur* dans une nouvelle rubrique de *Cuisine post-moderne* dans la principale revue culinaire d'Argentine. Il commence alors à enseigner la cuisine, se focalisant sur la notion de «faire plus avec moins». En 2000, Martin déménage à Barcelone, où il commence à faire tomber les frontières de la pensée conventionnelle : ouvert à la cuisine moléculaire, incarnée par Ferran Adrià, tout en appliquant les principes de la cuisine classique professionnelle, représentée par Auguste Escoffier.

Se distinguant par son travail avec l'azote liquide, Martin ouvre son centre d'études, Vakuum, à Barcelone, qui est à la fois un laboratoire, un centre de formation, un espace culinaire, mais aussi une plateforme de pensée pour aborder le monde de la cuisine dans son intégralité : création gastronomique, restauration abordable, fabrication agroalimentaire... Dans cet esprit, Martin a produit une soixantaine de vidéos pour Les vergers Boiron qui montrent comment associer des techniques et des saveurs afin de créer des plats goûteux et séduisants.

Son objectif : libérer l'imagination.

Martin Lippo is at the head of Vakuum in Barcelona, a cutting-edge laboratory for experimental cuisine and teaching. He grew up in the strict ambiance of Buenos Aires in the 1970s, rebelling against a very conservative school system. At age 22, after trying to study psychology, anthropology and marketing, he started to cook, delving into a variety of culinary traditions: French, Italian, Asian, Mexican, Caribbean, Eastern European, etc. He and four of his friends launched the Delfuego Traveling Chefs in 1995 that functioned like a cooking rock group, "touring" first Argentina, Chile, and Bolivia and then the whole world. He then founded his own restaurants in Buenos Aires, using local ingredients and testing new combinations of tastes. At age 27, he was voted "most creative young chef" and also best "Author chef" in a new section, "Post-modern cuisine", in Argentina's leading food magazine. He began to teach people to cook, focusing on doing more with less. In 2000, Martin moved to Barcelona, where he began to break down the barriers of conventional thinking: open to molecular cooking, as epitomized by Ferran Adrià, while drawing the best from classical professional cooking, personified by Auguste Escoffier.

Also very well known for his work with liquid nitrogen, Martin opened his center of studies, Vakuum, in Barcelona, which is a laboratory, a teaching center, a place to cook, but also to think about the world of cooking, from gourmet to more low profile restaurants via industrial food processing. In that spirit, Martin produced a series of 60 silent videos commissioned by Les vergers Boiron that demonstrate graphically how to combine techniques and flavors to create new tasteful and appealing dishes.

His goal: freeing the imagination.

le fruit
fruit

"DAHL" DE MANGUE ET COCO

50 portions
Recette végétalienne
Sans gluten

GELÉE JELLY

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	400 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Purée Fruit de la passion 100% Les vergers Boiron	600 g
Les vergers Boiron 100% Passion fruit purée	
Sucre Sugar	180 g
Agar-agar Agar-agar	20 g
Curry en poudre Curry powder	6 g

Verser la purée Mangue dans une casserole.
Ajouter la purée Fruit de la passion.
Ajouter le sucre.
Ajouter l'agar-agar
Fouetter.
Porter à ébullition. Retirer du feu.
Ajouter le curry en poudre.
Bien mixer.
Sur du papier sulfurisé, former des lentilles à l'aide d'une seringue.
Laisser figer.
Les recueillir à l'aide d'une spatule.

Pour the Mango purée into a saucepan.
Add the Passion fruit purée.
Add sugar.
Add agar-agar.
Whisk.
Bring to a boil. Remove from the heat.
Add the curry powder
Mix well.
Make lentils using a syringe onto a parchment paper.
Let it set.
Remove using a spatula.

MONTAGE ASSEMBLY

Purée de Coco 100% Les vergers Boiron	QS
Les vergers Boiron 100% Coconut purée	as required
Feuilles de coriandre fraîches	QS
Fresh coriander leaves	as required
Piment en poudre Chilli powder	QS as required
Zeste de citron vert râpé Lime zest	QS as required

Sur un côté d'une assiette creuse, disposer une généreuse cuillerée de lentilles.
Sur l'autre côté, verser de la purée Coco.
Ajouter un peu de piment en poudre, une feuille de coriandre ciselée et un peu de zeste de citron vert.

Servir tout de suite.

In the side of a small stone bowl, put 1 big spoonful of lentils.

In the other side, pour some Coconut purée.

Add some chili powder, a piece of a coriander leaf and some lime zest.

Serve immediately.

MANGO "DAHL" WITH COCONUT

50 servings
Vegan recipe
Gluten free



LE JARDIN DE FLEURS THE FLOWER GARDEN

15 portions15 servings

FLEURS CONGELÉES FROZEN FLOWERS

Mix 1	Coulis Mangue & Passion Les vergers Boiron	105 g	Mélanger les coulis de fruits de sorte à obtenir une variété de saveurs et de couleurs. À l'aide d'une pipette, disposer une goutte d'un des mélanges au centre de chaque moule à fleur. Répéter l'opération pour chaque combinaison. Congeler en cellule de refroidissement. Remplir avec les autres saveurs jusqu'au bord de la fleur (environ 4 mm) de sorte à créer un contraste entre les couleurs des fleurs. Congeler et maintenir au congélateur jusqu'à utilisation.
	Les vergers Boiron Mango & Passion coulis		
	Coulis Cassis Les vergers Boiron		
	Les vergers Boiron Blackcurrant coulis		
Mix 2	Coulis Mangue & Passion Les vergers Boiron	100 g	Mix fruit coulis to create different flavors and colors. Using a pipette, place a drop of one of the mixtures in the middle of each flower mold. Repeat with any mixture. Freeze it in a blast freezer. Fill with any flavour to the level of the flower (about 4 mm) creating a contrast between the colours of the flowers. Freeze it and keep frozen until use it.
	Les vergers Boiron Mango & Passion coulis		
	Coulis Fraise Les vergers Boiron		
	Les vergers Boiron Strawberry coulis		
Mix 3	Coulis Fraise Les vergers Boiron	135 g	
	Les vergers Boiron Strawberry coulis		
	Coulis Cassis Les vergers Boiron		
	Les vergers Boiron Blackcurrant coulis		

CRÈME CITRON LEMON CREAM

Purée Citron 100% Les vergers Boiron	180 g	Mettre la purée Citron, le sucre glace et le beurre dans une casserole. Porter à ébullition. Mixer les œufs avec la fécule de maïs à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter les œufs dans la casserole sans cesser de mixer. Attendre que le mélange soit de nouveau porté à ébullition, sans cesser de mixer. Refroidir et mettre dans une poche à douille.
Les vergers Boiron 100% Lemon purée		
Œufs Eggs	180 g	Put Lemon purée, icing sugar and butter in a saucepan. Bring to a boil. Mix the eggs and cornstarch using a hand blender. Add the eggs into the saucepan while mixing with a hand blender at the same time. Wait until the mixture boils again mixing all the time. Chill and put in a pastry bag.
Sucre glace Icing sugar	150 g	
Beurre Butter	150 g	
Fécule de maïs Cornstarch	10 g	

SPONGE CAKE BASILIC AU MICRO-ONDES BASIL MICROWAVE SPONGE CAKE

Blancs d'œufs Egg whites	240 g	Mettre tous les ingrédients dans un bol. Laisser reposer 10 min. pour hydrater le tout. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Chinoiser.
Sel Salt	0,5 g	

Sucre Sugar	50 g
Farine Flour	35 g
Basilic lyophilisé Lyophilized basil	4 g
Colorants alimentaires jaune et vert	QS
Green and yellow food colorings	as required

CRUMBLE CRUMBLE

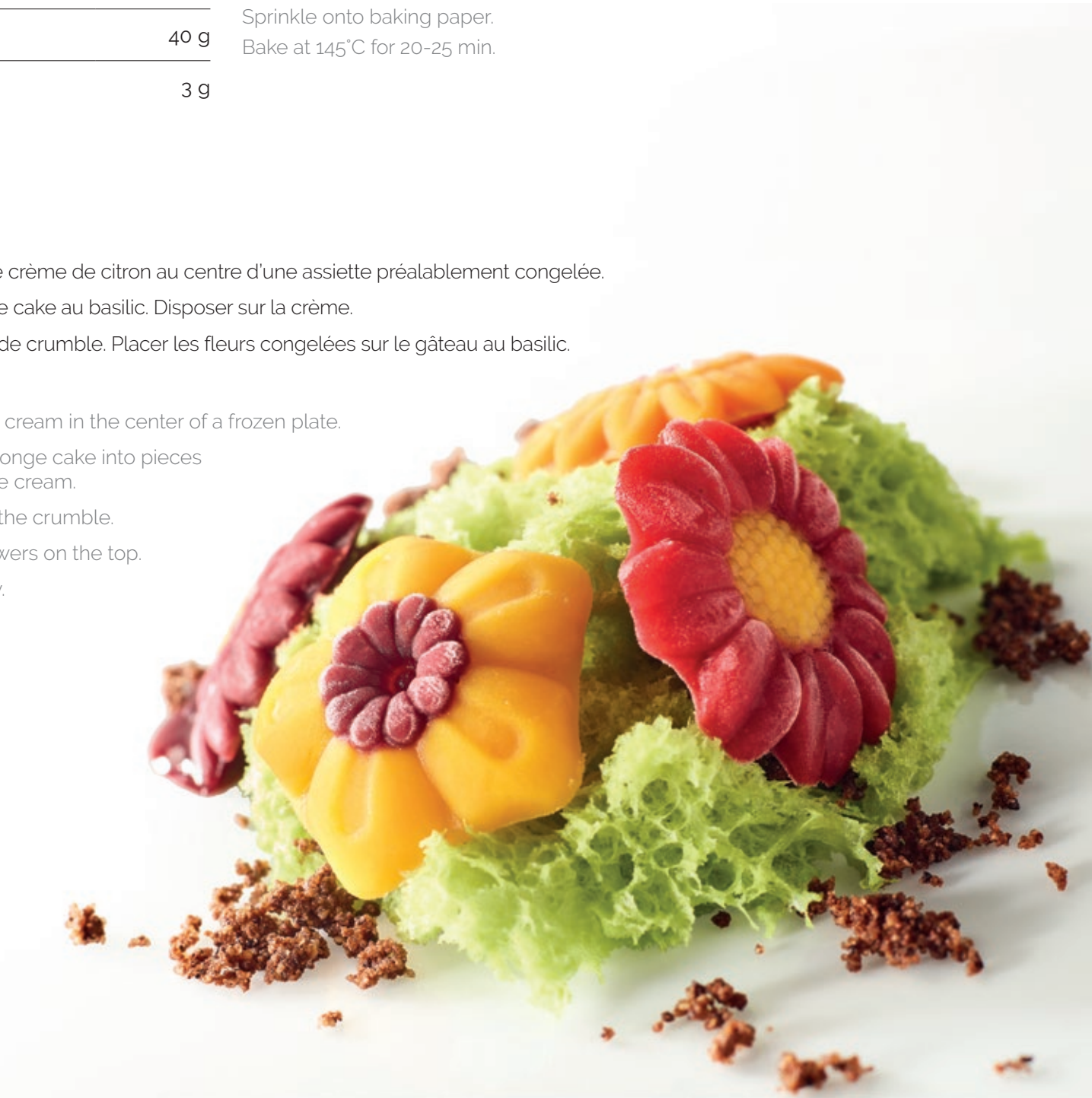
Sucre Sugar	50 g
Farine d'amande Almond flour	50 g
Farine Flour	30 g
Poudre de cacao Cocoa powder	12 g
Café moulu Ground coffee	10 g
Beurre Butter	40 g
Sel fin Fine salt	3 g

MONTAGE ASSEMBLY

Dresser un peu de crème de citron au centre d'une assiette préalablement congelée.
Émietter le sponge cake au basilic. Disposer sur la crème.
Parsemer un peu de crumble. Placer les fleurs congelées sur le gâteau au basilic.
Servir de suite.
Pipe some lemon cream in the center of a frozen plate.
Break the basil sponge cake into pieces and place over the cream.
Sprinkle some of the crumble.
Put the frozen flowers on the top.
Serve immediately.

Remplir un siphon avec la préparation et charger avec 2 cartouches de gaz.
Remplir un gobelet à 1/3 de mousse.
Cuire au micro-ondes pendant 40 sec. à 900 Watt. Laisser refroidir avant de démouler.
Put all ingredients in a bowl. Let stand for 10 min. to hydrate.
Blend until very fine using a hand blender. Fine strain.
Fill a siphon with the mixture. Load with 2 gas cartridges.
Fill 1/3 of a disposable cup with the foam.
Bake in the microwave at 900 Watt for 40 sec. Leave to cool before removing from cup.

Mélanger les ingrédients secs.
Y incorporer le beurre ramolli.
Filmer et laisser au réfrigérateur pendant 1 h.
Parsemer sur du papier sulfurisé.
Cuire à 145°C pendant 20-25 min.
Mix dry ingredients.
Mix with the softened butter.
Cover with cling film and leave in the chiller for 1 h.
Sprinkle onto baking paper.
Bake at 145°C for 20-25 min.



Kévin LOPES

“ Chef pâtissier, Sketch, Londres
Executive Pastry Chef, Sketch, London ”



À 32 ans, Kévin Lopes est chef pâtissier chez Sketch à Londres, une constellation d'établissements au cœur d'un hôtel particulier de Mayfair, animé par le mythique Pierre Gagnaire, élu Meilleur Chef du Monde par ses pairs en 2015. Une journée type pour Kévin : le matin, coordonner l'équipe de 18 pâtissiers, dresser la vitrine du Parlour avec 60 gâteaux, descendre au restaurant The Glade (un espace lounge new-age) préparer les desserts du déjeuner ; ensuite en début d'après-midi, concocter les délices de l'afternoon tea, ainsi que les desserts de la formule bistronomique au sein de The Gallery avant de remonter en fin d'après-midi au restaurant doublement étoilé The Lecture Room & Library pour mettre la touche finale aux desserts du soir. Cette multiplicité de responsabilités est idéale pour le touche-à-tout qu'est Kévin, grâce à son parcours de globetrotter qui l'a emmené depuis 15 ans à travailler au sein de diverses grandes maisons dans plusieurs villes : Megève, Luxembourg (où il travaille en étroite collaboration avec Ilario Mosconi), Paris, Monaco, Bonifacio, Metz (dont il est originaire) et Courchevel (où il collabore avec Nicolas Sale et Glenn Viel et participe à la conquête de leur deuxième étoile Michelin). Il quitte alors la France pour le One & Only The Palm, à Dubaï où il devient Chef Pâtissier Exécutif de l'hôtel, de ses restaurants Zest et Stay by Yannick Alléno, du 101 Dining Lounge and Bar, et de la célèbre pâtisserie Bibliothèque. Depuis 3 ans, il continue à déployer son incroyable *gastro-diversité* chez Sketch, tout en développant des créations non-allergènes et réduites en sucre. Il y applique ses valeurs – la liberté, la rigueur, la qualité, la cohérence et surtout le plaisir – en restant fidèle à la philosophie de Pierre Gagnaire : « tourné vers demain mais soucieux d'hier ».

constance
constancy

At 32 years of age, Kevin Lopes executive pastry chef at Sketch in London, a constellation of establishments in the heart of an historic Mayfair mansion, directed by the legendary Pierre Gagnaire, elected by his peers as the Best Chef in the World in 2015. Here's what a typical day looks like for Kevin: in the morning, he coordinates a team of 18 pastry makers, dressing the window of The Parlour with 60 cakes, then going down to The Glade restaurant (a new-age lounge) to prepare desserts for lunch; following which, at the beginning of the afternoon, to concoct the delights of its afternoon tea, as well as the desserts for the bistronomic menu of The Gallery, before going upstairs at the end of the afternoon to the two-star The Lecture Room & Library restaurant to put the final touches on evening desserts. These wide-ranging responsibilities are ideal for this multi-talented man, the perfect opportunity for him to apply the lessons he has learned as a globetrotter that have led him, over the last 15 years, to work for several major establishments in many places: Megève, Luxembourg (where he worked closely with Ilario Mosconi), Paris, Monaco, Bonifacio, Metz (his home town) and Courchevel (where he worked with Nicolas Sale and Glenn Viel and was instrumental in helping them gain their second Michelin star). He then left France for the One & Only The Palm, in Dubai, where he became executive pastry chef of the hotel, of the Zest and Stay by Yannick Alléno restaurants, the 101 Dining Lounge and Ba and the renowned Bibliothèque pastry shop. For the last three years, he has continued to deploy his extraordinary "gastro-diversity" with Sketch, while developing non-allergic and reduced-sugar creations. He applies his values– freedom, precision, quality, consistency and above all pleasure – by remaining faithful to Pierre Gagnaire's philosophy: "looking toward the future, while respecting the past".

GÂTEAU COCO ET ANANAS

Sans gluten
Sans lactose
10 entremets individuels

BISCUIT COCO (SANS GLUTEN) COCONUT BISCUIT (GLUTEN FREE)

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	269.7 g
Blancs d'œufs Egg whites	17.9 g
Blancs d'œufs en poudre Egg whites powder	9.1 g
Sucre Sugar	170.9 g
Farine sans gluten Gluten free flour	90.3 g
Poudre de noix de coco Coconut powder	94.6 g
Poudre d'amande Almond powder	94.6 g

Dans un robot muni d'un fouet, réaliser une meringue en montant les blancs d'œufs avec les blancs en poudre et le sucre pendant 10 min. (vitesse moyenne).

Mixer les poudres restantes à l'aide d'un robot coupe jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

Incorporer la meringue dans la purée mélangée aux poudres.

Étaler la préparation sur une plaque en silicone graissée et cuire à 160°C pendant 2 x 5 min. (oura fermé).

Déposer le biscuit sur une grille et laisser refroidir.

Découper 2 carrés de 25 cm puis disposer un biscuit sur une plaque avec une feuille rhodoïde recouverte d'une fine couche de chocolat blanc.

In a mixer with whisk attachment, make a meringue by whipping egg whites with egg powder and sugar for 10 min. (medium speed).

In a food processor, blend the remaining powders until a fine powder is achieved.

Fold the meringue into the purée-powder mixture.

Spread the mixture onto an oiled silicone sheet and bake at 160°C for 2 x 5 min. (vent closed).

Slide on the oven rack and leave it to cool.

Cut into 2 squares of 25 cm, then set 1 biscuit on a tray lined with a guitar sheet covered by a thin layer of white chocolate.

GELÉE DE CITRONNELLE LEMONGRASS JELLY

Purée Citronnelle 100%, Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemongrass purée	740 g
Ananas en dés Diced pineapple	277.6 g
Farine de maïs Corn flour	48.6 g
Gélatine de poisson en poudre 200 bloom Fish gelatin powder 200 bloom	15 g
Eau Water	111.1 g

Dans un bol, hydrater la gélatine de poisson dans de l'eau froide pendant 10 min.

Passer les dés d'ananas à la centrifugeuse pour obtenir du jus.

Dans une casserole, chauffer ensuite les liquides avec la farine de maïs.

Porter à ébullition puis ajouter la gélatine hydratée et mélanger.

Refroidir et mélanger avant d'étaler 550 g de gelée sur le premier biscuit.

In a mixing bowl, hydrate fish gelatin in cold water for 10 min.

Centrifuged diced pineapple to obtain juice.

In a pan, heat liquids with the corn flour.

Bring to a boil, then add the hydrated gelatin and mix.

Cool it down and mix before spreading 550 g of jelly on top of the first biscuit.

PINEAPPLE AND COCONUT CAKE

Gluten free
Lactose free
10 individual desserts

MOUSSE NOIX DE COCO COCONUT MOUSSE

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	466.8 g
Beurre de cacao Cocoa butter	258.6 g
Lait de coco Coconut milk	373.5 g
Huile de tournesol Sunflower oil	35.7 g
Sucre Sugar	62.2 g
Lécithine de soja Soya lecithin	0.4 g
Zestes de citron vert Lime zest	2.9 pièces 2.9 pieces

Faire fondre le beurre de cacao à 45°C.

Ajouter l'huile de tournesol et la lécithine puis mixer avec un mixeur plongeant.

Chauffer la purée et le lait de coco avec le sucre à 85°C.

Laisser tiédir à 25°C et émulsionner au fur et à mesure avec les matières grasses.

Température finale 28-30°C, conserver au réfrigérateur pendant 12 h jusqu'à ce que la mousse commence à se figer.

Le lendemain, mettre la base dans un bol et fouetter.

Ajouter le zeste de citron vert, couler 900 g par cadre de 25 x 25 x 4,5 cm. Mettre au congélateur pendant 6 h.

Melt the cocoa butter to 45°C.

Add the sunflower oil and lecithin and blend with hand mixer.

Heat the purée and milk coconut with sugar to 85°C.

Temper to 25°C and gradually emulsify with fat.

Final temperature 28-30°C, store in the fridge for 12 h until it sets.

The next day, place the base in a bowl and whip with a whisk.

Add lime zest, pour 900 g per frame of 25 x 25 x 4,5 cm high and place in the freezer for 6 h.

CONFIT D'ANANAS CANDIED PINEAPPLE

Purée Citron vert 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lime purée	90 g
Ananas frais Fresh pineapple	558 g
Ananas en dés Diced pineapple	90 g
Suprêmes de citron vert Lime segments	45 g
Sucre Sugar	147.6 g
Sel de Maldon Maldon salt	0.7 g
Pectine jaune Yellow pectin	3.3 g

Passer les dés d'ananas à la centrifugeuse.

Peler et couper l'ananas en cubes de 1,5 cm et mélanger avec le jus, le sucre (90.1 g), le sel concassé et la purée de citron vert.

Laisser reposer pendant 1 h.

Dans une grande poêle, cuire à feu doux jusqu'à évaporation totale du liquide.

Ajouter le sucre (57.5 g) et la pectine jaune mélangés puis cuire pendant 5 min.

Laisser refroidir, ajouter les suprêmes de citron vert et mélanger.

Envelopper le confit d'ananas dans du film alimentaire pour lui donner 1 cm de diamètre

Blend the diced pineapple.

Peel and cut the pineapple into 1.5 cm cubes and mix with juice,

sugar (90.1 g), crushed salt and lime purée.

Allow to rest for 1 h.

In large pan, start to cook slowly until all liquid evaporates.

Add sugar (57.5 g) mixed with yellow pectin and cook for 5 min.

Cool it down, add the lime segments and mix.

Wrap the candied pineapple in cling film into 1 cm diameter.

GLAÇAGE ANANAS
PINEAPPLE GLAZE

Purée Ananas 100% Les vergers Boiron	639.5 g
Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	
Eau Water	205.4 g
Glucose Glucose	89.1 g
Pectine NH Pectin NH	31 g
Sucre Sugar	34.9 g
Colorant jaune alimentaire Yellow food colorant	QS as required

CHABLON COCO
COCONUT CHABLON

Chocolat blanc 33% White chocolate 33%	423.7 g
Beurre de cacao Cocoa butter	282.4 g
Fleur blanche White power flower	5 pcs
Noix de coco grillée desséchée Toasted desiccated coconut	88.3 g

MONTAGE
ASSEMBLY

Cubes d'ananas grillés, copeaux de noix de coco, bâtonnets de chocolat noir et feuilles d'argent.

Burnt pineapple cubes, coconut flakes, dark chocolate sticks and silver leaf.

Dans une poêle, chauffer la purée Ananas et le sirop de glucose.

À 40°C, ajouter le sucre et la pectine NH mélangés.

Porter à ébullition pendant 2 min. et chinoiser.

Ajouter le colorant et mixer.

Laisser tiédir à 25°C avant utilisation.

In a pan, heat Pineapple purée and glucose syrup.

At 40°C, add sugar mixed with pectin NH.

Bring to a boil for 2 min. and strain.

Add color and blend with hand mixer.

Temper to 25°C before using.

Faire fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter la matière grasse et mélanger.

Ajouter la noix de coco et mélanger.

Laisser tiédir à 29°C avant utilisation.

Melt chocolate to 45°C.

Add fats and mix.

Add coconut and mix.

Temper to 29°C before using.



PERLES DE FRAISE AU SAFRAN ET AUX ÉPICES

Sans gluten
10 entremets individuels

MERINGUE SOUFFLÉE AU CUMIN CUMIN PUFFED MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	146,3 g
Sucre Sugar	146,3 g
Sucre glace Icing sugar	97,6 g
Graines de cumin Cumin seeds	9,8 g

Monter les blancs en neige puis ajouter le sucre au fur et à mesure en 3 fois.
Dès que la meringue atteint sa consistance, incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse.
Dresser des points de meringue (avec une poche munie d'une douille de 12') sur une plaque graissée et parsemer de graines de cumin concassées.
Enfourner à 150°C pendant 25 min. Laisser refroidir et conserver dans un récipient adapté.

Whisk egg whites and add sugar gradually in 3 times.
As soon as getting meringue consistency, fold in the icing sugar with a rubber spatula.
Pipe some dots of meringue (with a 12' plain nozzle) on an oiled tray and sprinkle with crushed cumin seeds.
Bake at 150°C for 25 min. Cool it down and store in a proper container.

BASE DE JUS DE FRAISE STRAWBERRY JUICE BASE

Fraises IQF Les vergers Boiron Les vergers Boiron IQF Strawberry	876,6 g
Sucre Sugar	23,4 g

Mettre les fraises et le sucre dans un bol.
Filmer et cuire au bain-marie à 90°C pendant 3 h.
Chinoiser le mélange à l'aide d'un linge et laisser le jus refroidir.

Place the strawberries in bowl with sugar.
Wrap with cling film then cook on bain-marie at 90°C for 3 h.
Strain through a cloth and cool it down.

GLAÇAGE FRAISE STRAWBERRY GLAZE

Purée Citron vert 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lime purée	18,3 g
Base de jus de fraise Strawberry juice base	365,3 g
Sucre Sugar	12,2 g
Pectine NH Pectin NH	4,3 g
Fraises Strawberries	QS as required

Chauffer le jus de fraise.
À 40°C, ajouter le sucre et la pectine NH mélangés et faire bouillir pendant 1 min.
Ajouter la purée de Citron vert et refroidir.
Avant utilisation, laisser tiédir le glaçage à 29°C et napper des perles de fraise (5 par portion).

Heat the strawberry juice.
At 40°C, add sugar mixed with the pectin NH, and boil for 1 min.
Add the Lime purée and cool it down.
Before use, temper the glaze to 29°C and glaze strawberry pearls (5 per portion).

SAFFRON STRAWBERRY PEARLS AND SPICES

Gluten free
10 personal cakes

CONFITURE DE FRAISE STRAWBERRY MARMALADE

Purée Fraise 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron Strawberry purée	168,6 g
Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	21,3 g
Fraises (restes des morceaux) Strawberries (tremlings)	337,9 g
Sucre Sugar	45,6 g
Gousse de vanille Vanilla bean	0,6 g
Bâtons de cannelle Cinnamon sticks	2,4 g
Anis étoilé Star anise	2,4 g
Pectine NH Pectin NH	6,5 g

Dans une poêle, chauffer les restes de fraise (provenant du jus) et la purée 100% fraise avec le sucre (35,5 g) et les épices.
Chauffer à feu doux et ajouter le sucre (10,1 g) et la pectine NH mélangés.
Porter à ébullition pendant 1 min. et ajouter la purée de citron.
Laisser refroidir, retirer les épices puis mixer jusqu'à obtenir une confiture.

In a pan, strawberries tremlings (from the juice) and 100% strawberry purée with sugar (35,5 g) and all spices.
Heat slowly and add sugar (10,1 g) mixed with pectin NH.
Bring to a boil for 1 min. and add the lemon purée.
Cool it down, remove spices and mix until marmalade consistency.

CRÈME GLACÉE AU SAFRAN SAFFRON ICE CREAM

Lait Milk	419,3 g
Safran iranien de type Sargol Grade I Iranian Saffron Sargol Grade 1	1,6 g
Crème 35% Cream 35%	104,8 g
Lait en poudre Milk powder	33,5 g
Stabilisateur Stabilizer	1,7 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	50,3 g
Sucre Sugar	94,3 g
Beurre Butter	94,3 g

Dans une poêle, chauffer le lait, la crème et le safran.
À 35°C, ajouter le beurre. À 45°C, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger.
À 60°C, ajouter le sucre et les poudres mélangées, puis porter la température à 83°C.
Ensuite, mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant.
Laisser refroidir et maturer pendant 12h.
Le lendemain, filtrer et mixer le mélange, pacosser puis verser dans des moules en silicone pour des palets de 10 cm de diamètre et congeler.
Avant utilisation, mixer la crème glacée et conserver à -14°C.
Turbiner puis conserver dans un récipient à -14°C.

In a saucepan, heat milk, cream and saffron.
At 35°C, add butter. At 45°C add egg yolks and mix. At 60°C, add sugar mixed with the powders, and bring to 83°C.
Then, blend with a hand mixer.
Cool it down, then maturate for 12h.

The next day, strain the mix, blend and use Pacojet, pour in 3 silicones molds palet 10 cm diameter and freeze.
Before use, blend the ice cream and store at -14°C.
Churn then store in container at -14°C.

OLIVES TAGGIASCHES SÉCHÉES

DRIED TAGGIASCHES OLIVES

Olives taggiasche séchées Dried taggiasche olives	600 g	Hacher les olives. Les disposer sur un Silpat et les faire sécher au four à 50°C pendant 4 h. Conserver dans un endroit à l'abri de l'humidité. Chop olives. Set on Silpat and dry in oven at 50°C for 4 h. Keep storage protected from moisture.
--	-------	--

OLIVES CARAMELISÉES

SANDED OLIVES

Olives taggiasche séchées Dried taggiasca olives	210 g	Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à 115°C. Ajouter les olives séchées et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Remettre sur le feu et mélanger pendant 2 min. Disposer sur une toile en silicone. Laisser tiédir. Enfourner à 130°C pendant 10 min. (pour éliminer l'excès d'humidité). Laisser refroidir et les détacher.
Eau Water	42 g	
Sucre Sugar	105 g	In a pan, heat water and sugar and bring to 115°C. Add dried olives and mix on side until syrup is covering all olives. Put it back on heat and mix for 2 min. Set on a silicone sheet. Temper. Place in the oven at 130°C for 10 min. (to remove extra humidity). Cool it down and separate.

GELÉE DE CITRON EN CUBES

LEMON JELLY CUBES

Purée Citron 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	213,9 g	Dans une casserole, chauffer l'eau mélangée avec l'agar-agar. Porter à ébullition pendant 2 min. puis ajouter la gélatine hydratée. Mélanger et filtrer sur la purée et le zeste de citron, et ajouter le colorant. Étaler dans un cadre de 12 cm et laisser refroidir. Retirer la gelée du cadre puis détailler des cubes de 1,5 cm.
Eau Water	85,6 g	
Sucre Sugar	96,3 g	In a pan, heat water with sugar mixed with agar-agar. Bring to boil for 2 min, then, on side add hydrated gelatin.
Zeste de citron Lemon zest	0,4 pcs	Mix and strained on Lemon purée, zest and add the colorant.
Gélatine Gelatin	2,6 g	Pour into a 12-cm frame and cool it down.
Agar-agar Agar-agar	1,3 g	Unframe then cut into 1.5 cm cubes.
Colorant alimentaire jaune Yellow food colorant	QS as required	

ASSEMBLAGE

ASSEMBLY

À l'aide d'un chablon, disposer la confiture de fraise au centre des plats.

Dresser 5 perles à la fraise, 5 cubes de gelée de citron, 2 quenelles de crème glacée au safran et 3 pièces de meringue au cumin.

Agrémenter d'olives caramélisées, d'huile d'olive et de zeste de citron vert.

With a stencil, spread the strawberry marmalade in the center of the plate.

Plate 5 strawberries pearls, 5 lemon jelly cubes, 2 quenelles of saffron ice cream, 3 pieces of cumin meringue.

Sprinkle sanded olives, olive oil and lime zest.



Emile PILLOT

“ Pâtissier, Poulaillon, Wittelseim
Pastry Chef, Poulaillon, Wittelseim ”



À seulement 37 ans, Émile Pillot, a déjà réalisé un parcours impressionnant. Aujourd'hui, il est à la tête de la production de la section Pâtisserie de Poulaillon, un des plus grands traiteurs français avec plus de 50 boutiques en France. Après avoir eu son CAP en pâtisserie et son BEP en cuisine, il a travaillé pour Olivier Nasti (MOF) au restaurant doublement étoilé de l'hôtel Le Chambard à Kayersberg et dans sa pâtisserie et son salon de thé, Kouglof, où il a géré jusqu'à 20 pâtissiers. Il a travaillé dans de nombreuses maisons prestigieuses, dont Harry Genenz et Gasthart à Berlin, à l'Hôtel Four Seasons Provence Terre Blanche (une étoile) et au Restaurant Marc Veyrat (trois étoiles) en France, au Ritz Carlton de Doha au Qatar et chez C'Designar et Patrick Gilbaud (deux étoiles) à Dublin en Irlande.

En parallèle de ses activités chez Poulaillon, depuis quatre ans, il est consultant pour Les vergers Boiron dans toute l'Europe où il intervient en trois langues – allemand, anglais et français – et enchaîne des démonstrations et des formations dans des écoles, des salons et chez les professionnels. Dans tout ce qu'il fait, Émile s'adapte aux particularités locales, mais reste fidèle à son premier amour, la pâtisserie classique française, qui exige, selon lui, une précision et des principes immuables de qualité et de créativité. « La cuisine et la pâtisserie sont à mes yeux des langages universels riches qui permettent de partager des sensations fortes. »

Émile Pillot, who is only 37 years old, has already established an impressive track record. Currently, he is Head of production of the Pastry section of Poulaillon, one of France's leading caterers, with over 50 boutiques nationally. After having graduated with technical degrees in France (pastry CAP and culinary BEP), he worked for Olivier Nasti (MOF) at the Le Chambard restaurant (two Michelin stars) in Kayersberg and its pastry shop and tea room, Kouglof, where he managed up to 20 pastry makers. He has worked for several prestigious companies, including Harry Genenz and Gasthart in Berlin, the Four Seasons Provence Terre Blanche hotel (one star) and the Marc Veyrat restaurant (three stars) in France, at the Ritz Carlton in Doha in Qatar and at C'Designar and Patrick Gilbaud (two stars) in Dublin.

For the last four years, while working for Poulaillon, he has been a consultant for Les Vergers Boiron throughout Europe, where he intervenes in three languages – German, English and French – giving demonstrations and training people in schools, trade shows and working with professionals. In everything he does, Émile adapts himself and his pastries to specific local conditions, whilst remaining loyal to his first true love, classical French pastry, which he asserts requires precision and the persistent principles of quality and creativity. "Cooking and pastry making are, in my mind, rich universal languages that enable you to share strong feelings."

partage
sharing

LA FRAISE AU LAIT

MILK STRAWBERRY

6 personnes6 servings

PÂTE SUCRÉE

SWEET PASTRY

Beurre pommade Softened butter	300 g
Sucre poudre Powdered sugar	150 g
Poudre amande Almond powder	60 g
Sel Salt	5 g
Œufs Eggs	110 g
Vanille poudre Powder vanilla	2 g
Farine Flour	500 g

Mélanger le beurre et le sucre.
Puis, ajouter la poudre d'amande, la vanille en poudre, la farine et le sel.
Enfin, incorporer les œufs au mélange.
Cuire des cercles de pâte sucrée de 8,5 cm de diamètre x 2,5 cm de haut à 200°C pendant 25 min.

Mix the butter and sugar.
Then, add the almond powder, vanilla powder, flour and salt.
Lastly, add the eggs to the mixture.
Bake 8.5 cm diameter x 2.5 cm high sweet pastry shells at 200°C for 25 min.

SAUCE FRAISE

STRAWBERRY SAUCE

Purée de Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron strawberry purée	300 g
Glucose Glucose	20 g
Poivre de Sichuan Szechuan pepper	4 g
Fraises fraîches Fresh strawberries	250 g

Mélanger la purée Fraise, le glucose et le poivre.
Porter à ébullition avant de refroidir et mélanger avec 300 g de fraises fraîches coupées en brunoise.
Dresser 30 g de ce mélange dans le cercle de pâte sucrée.

Mix the strawberry purée, glucose and pepper.
Bring to a boil then cool. Mix 300 g of fresh strawberries cut into brunoise.
Pipe 30 g of the mixture into the sweet pastry shell.

SIPHON FRAISE

STRAWBERRY SIPHON

Purée de Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron strawberry purée	400 g
Crème Cream	200 g
Sucre Sugar	20 g
Feuilles de gélatine Gelatin sheets	3

Chauffer à 50°C la gélatine fondue et incorporer le reste des ingrédients.
Laisser refroidir.
En siphon, pocher le mélange pour finir de remplir les cercles de pâte sucrée jusqu'à hauteur.

Heat the melted gelatin to 50°C and add the remaining ingredients.
Leave to cool.
With a siphon, pipe the mixture to fill the sweet pastry shells up.

GLAÇAGE FRAISE

STRAWBERRY GLAZE

Purée de Fraise Les vergers Boiron Les vergers Boiron strawberry purée	500 g
Feuilles de gélatine Gelatin sheets	2
Glucose Glucose	20 g

Mélanger tous les ingrédients.
Couler sur une feuille de plastique.
Réserver au surgélateur.
Entrepiercer des disques de 8,5 cm de diamètre.
Placer les disques de glaçage sur les cercles de pâte sucrée.

Combine all ingredients.
Pour over a plastic sheet.
Set aside in the freezer.
Cut into 8.5 cm diameter discs.
Put the glaze discs on the sweet pastry shells.

ÉMULSION LAIT

MILK EMULSION

Lait Milk	500 g
Crème Cream	100 g
Feuilles de gélatine Gelatin sheets	3
Sucre Sugar	20 g
Chocolat blanc White chocolate	60 g

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais en siphon.
Dresser l'émulsion autour du cercle.

Mix all ingredients, pour into a siphon and set aside in the fridge.
Pour the emulsion around the circle.



LE FEUILLE À FEUILLE

COCO ET CARAMEL

PASSION SAFRAN

Sans gluten

6 personnes

Gluten free

6 servings

NOUGATINE DE CHOCOLAT

CHOCOLATE NOUGATIN

Sucre	240 g
Sugar	
Glucose	240 g
Glucose	
Eau	40 g
Water	
Chocolat noir	50 g
Dark chocolate	
Poudre d'amande	90 g
Almond powdered	

Cuire le sucre, l'eau et glucose à 170°C avant d'ajouter, le chocolat et la poudre d'amande.

Abaissér le mélange très fin pour détailler des croissants de lune avec un emporte-pièce.

Cook the sugar, water and glucose to 170°C then add the chocolate and almond powder.

Roll out the mixture very thinly and cut into half-moons using a cutter.

CRÈME DE COCO

COCONUT CREAM

Purée Coco	
Les vergers Boiron	350 g
Les vergers Boiron	
Coconut purée	
Crème	150 g
Cream	
Feuilles de gélatine	3
Gelatin sheets	

Mélanger tous les ingrédients puis couler sur feuille plastique.

Surgeler avant de détailler des croissants de lune.

Combine all ingredients and pour over the plastic sheet.

Freeze and cut into half moons.

CARAMEL PASSION SAFRAN

SAFFRON PASSION CARAMEL

Purée Fruit de la passion	
100% Les vergers Boiron	200 g
Les vergers Boiron	
100% Passion Fruit purée	
Sucre	50 g
Sugar	
Stigmates de safran	6
Saffron stigmas	
Feuilles de gélatine	2,5
Gelatin sheets	

Caraméliser le sucre puis déglacer avec la purée Fruit de la passion et le safran.

Ajouter la gélatine. Couler le mélange sur feuille plastique.

Surgeler pour pouvoir le détailler.

Caramelize the sugar then deglaze with the Passion fruit purée and saffron.

Add the gelatin. Pour over a plastic sheet.

Freeze and cut.

SORBET COCO

COCONUT SORBET

Purée Coco	
Les vergers Boiron	500 g
Les vergers Boiron	
Coconut purée	
Glucose	40 g
Glucose	

Turbiner le mélange. Mouler le sorbet en sphères.

Rouler les sphères dans de la noix de coco râpée.

Réserver les sphères de sorbet au congélateur pour le dressage.

Churn the mix. Mold the sorbet into spheres.

Roll into grated coconut. Set aside in the freezer until ready to plate.

CARAMEL DE CHOCOLAT BLANC TIRÉ

PULLED WHITE CHOCOLATE CARAMEL

Sucre	240 g
Sugar	
Eau	40 g
Water	
Glucose	240 g
Glucose	
Chocolat blanc	50 g
White chocolate	

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 170°C pour ajouter ensuite le chocolat blanc.

Abaissér le mélange chaud pour y détailler de fines feuilles transparentes avec des ciseaux. Laisser refroidir et réserver dans un endroit sec.

Cook the sugar, water and glucose to 170°C then add the white chocolate.

Roll out the mixture flat while hot and scissor transparent thin sheets.

Leave to cool and store in a dry place.

GELÉE DE MENTHE CITRON VERT

LIME MINT JELLY

Purée Citron 100%	
Les vergers Boiron	130 g
Les vergers Boiron	
100% lemon purée	
Eau	200 g
Water	
Sucre	80 g
Sugar	
Feuilles de menthe fraîche	9 g
Fresh mint leaves	
Feuilles de gélatine	1,5
Gelatin sheets	

Mélanger la purée, l'eau, le sucre et les feuilles de gélatine préalablement fondues à 50°C.

Laisser bien refroidir le mélange avant d'ajouter la menthe finement ciselée.

Mix the purée, water, sugar and gelatin leaves previously melted to 50°C.

Leave to cool and add the finely chopped mint.

MONTAGE

ASSEMBLY

Monter les croissants de lune de nougatine, de chocolat et de crème coco comme un mille-feuille.

Disposer le caramel passion détaillé, les sphères coco et la gelée citron vert.

Terminer le dressage d'une fine feuille de caramel au chocolat blanc.

Assemble the nougatin, chocolate and coconut cream half-moons like a mille-feuille.

Place the passion fruit caramel, coconut spheres and lime jelly.

Finish with a thin white chocolate caramel sheet.



Alon SHABO

“ Chef pâtissier, designer, formateur, Tel-Aviv
Pastry chef, designer, teacher, Tel-Aviv ”



Le chef pâtissier israélien Alon Shabo, à seulement 28 ans, est une figure majeure de la nouvelle vague foodie de Tel Aviv. Après avoir obtenu son diplôme de l'école culinaire Bishulim, Alon est devenu le chef pâtissier du restaurant Shulchan (table en hébreu) et du Dining Hall, les deux établissements étant fondés par le chef Omer Miller, célébrité de la télévision israélienne, qui désormais se consacre à révolutionner le milieu du street food. Alon Shabo, comme son collègue consultant Les vergers Boiron, Eran Shvartzbard (voir p. 117), soutient que la pâtisserie doit s'inspirer de la sculpture, des arts plastiques, de l'architecture et d'autres domaines créatifs. Ses compositions sont spectaculaires, utilisant la précision de la pâtisserie française classique pour créer de véritables œuvres d'art d'avant-garde, exploitant une palette de couleurs non conventionnelles et des formes et textures innovantes derrière lesquelles se cachent des combinaisons de goûts inédites. Alon voyage constamment afin d'explorer l'innovation culinaire et la pâtisserie dans le monde entier. Il s'est beaucoup inspiré de Claire Damon, chef du Café des Gâteaux et du Pain à Paris, qui a su retravailler des pâtisseries classiques avec des goûts et couleurs contemporains, tels que la mûre et la violette. Quant à Alon, il a testé des combinaisons qui marient du citron vert et des tomates vertes ou de l'ananas et du basilic. Il travaille désormais en tant que consultant Les vergers Boiron, mais aussi avec des grands restaurants et hôtels dans son pays natal. Il est également très présent sur les réseaux sociaux, en particulier Facebook et Instagram, où ses créations audacieuses et colorées tentent de créer un « nouveau langage » de la pâtisserie, du stylisme et de la photographie. Il tient des master-classes dans son studio culinaire à Tel-Aviv.

*fraîcheur
fresh*

Israeli pastry chef Alon Shabo, at just 28 years old, has become one of the leading figures in Tel Aviv's new wave foodie scene. After graduating from the Bishulim culinary school, Alon became the pastry chef at Shulchan (Hebrew for table) restaurant and The Dining Hall, both owned by TV celebrity chef Omer Miller, now focusing on revolutionizing the street food scene. Alon Shabo, like his fellow Israeli Les vergers Boiron consultant colleague, Eran Shvartzbard (see p. 117), believes that pastry making should be modeled on sculpture, the visual arts, architecture and other creative fields. His compositions are spectacular, using very precise and traditional French pastry techniques to create veritable avant-garde works of art combining unconventional colors, shapes and textures, but also innovative taste combinations. He is constantly traveling and exploring food and pastry innovation all over the world. In this regard, he has been greatly inspired by Parisian pastry chef Claire Damon of Café Des Gâteaux et du Pain, who has reworked classical pastries with contemporary flavors and colors, using ingredients like blackcurrant and violet. As for Alon, he has tested combinations that include lime and green tomatoes or pineapple and basil. Shabo now also works as a consultant for Les vergers Boiron, of course, and for leading restaurants and hotels in his home country. He is also active on social media, in particular Facebook and Instagram, where his bold and colorful creations seek to create what he calls a "new language" of pastry making, styling and photography. He leads pastry master-classes in his culinary studio in Tel Aviv and organizes pop-up high tea sessions at the prestigious Nine Rooms ladies club in Yafa.

DESSERT COCO,
THYM CITRON ET
SÉSAME NOIR

Pour 8 portions (cadre 22 x 22 cm)

SABLÉ DE MACADAMIA

MACADAMIA SHORTCRUST

Sucre Sugar	50 g
Noix de macadamia grillées Roasted macadamia nuts	20 g
Farine Flour	140 g
Beurre froid Cold butter	100 g
Œufs entiers Whole eggs	30 g

Broyer au robot coupe les noix de macadamia grillées avec le sucre.

Dans un robot muni d'un crochet, ramollir le beurre avec le sucre et les noix de macadamia.

Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Rouler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 3 cm. Mettre au réfrigérateur pendant 30 min.

Préchauffer le four à 170°C.

Détailler la pâte en rectangles de 12 x 3 cm, les disposer sur un Silpat et enfourner pendant 10-15 min. jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

In a food processor, grind roasted macadamia nuts with granulated sugar.

In a mixer, soften the butter with sugar and ground macadamia nuts mixture.

Add eggs and mix until smooth.

Add the flour and mix until dough is formed.

Roll the dough between 2 baking sheets to a thickness of 3 cm. Transfer to the freezer for half an hour.

Preheat the oven to 170°C.

Cut the dough into rectangle pieces of 12 x 3 cm, place on Silpan and bake for about 10-15 min. until dough is golden brown.

CRUMBLE AU SÉSAME NOIR

BLACK SESAME CRUMBLE

Graines de sésame noires Black sesame seeds	25 g
Sucre Sugar	10 g
Sucre Sugar	35 g
Beurre ramolli Soften butter	110 g
Farine Flour	125 g
Sel Salt	2 g

Dans une poêle, griller les graines de sésame noir.

Broyer le sésame noir avec le sucre (10 g) dans un robot coupe.

Ajouter le reste des ingrédients dans le robot et mixer jusqu'à ce que des grumeaux se forment.

Disposer les grumeaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant environ 15-20 min. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Il est conseillé de remuer les grumeaux en cours de cuisson afin d'obtenir une cuisson uniforme.

In a pan, roast the black sesame.

Grind the black sesame with sugar (10 g) in a food processor.

Add the remaining ingredients to the food processor and mix until crumbs are formed.

Sprinkle the crumbs, on a baking pan lined with baking paper and bake in a preheated oven to 170°C for about 15-20 min. until the crumbs are golden brown.

It is recommended to mix the crumbs during baking in order to obtain uniform baking.

COCONUT DESSERT,
LEMON THYME AND
BLACK SESAME

For 8 servings (22 x 22 cm frame)

MOUSSE COCO

COCONUT MOUSSE

Purée Noix de coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	250 g
Feuilles de gélatine Gelatin sheets	2 g
Eau Water	40 g
Sucre blanc White sugar	65 g
Blancs d'œufs Egg whites	30 g
Crème fouettée épaisse Heavy whipping cream	150 g

Dans un petit bol, mélanger la gélatine et l'eau (25 g) et remuer jusqu'à l'obtention d'une masse gélatine.

Dans une casserole, chauffer un tiers de la purée Coco. Retirer la casserole du feu et ajouter la masse gélatine. Mélanger jusqu'à incorporation.

Mettre dans un saladier et ajouter la purée de coco restante. Bien mélanger.

Réaliser une meringue italienne : dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau (15 g) à 117°C. En parallèle, monter les blancs en neige à l'aide d'un mixeur à petite/ moyenne vitesse. Verser le sirop dans le mixeur (toujours en marche à petite/ moyenne vitesse), puis passer à grande vitesse jusqu'à ce que la meringue ne soit plus chaude au toucher.

Incorporer la meringue à l'appareil coco.

Fouetter la crème épaisse et l'incorporer à l'appareil coco.

Verser la mousse dans un cadre et placer au congélateur pendant 6 h minimum. Détailler la mousse coco en barres de 12 x 3 cm puis les disposer sur le sablé de macadamia cuit.

Mettre au réfrigérateur pendant 3 h minimum.

In a small bowl, mix gelatin and water (25 g) and stir until firm.

In a saucepan, heat a third of the amount of Coconut purée. Remove the saucepan from the heat and add the gelatin mass. Mix until combined.

Transfer the mixture to a bowl and add the remaining coconut purée. Mix well.

Make an Italian meringue - in a saucepan, heat the sugar and water (15 g) to 117°C. Simultaneously, beat the eggs whites at medium/low speed in a mixer. Pour the sugar syrup into the mixer (while running at medium/low speed) and then continue to whisk at high speed until the meringue is not hot to the touch.

Fold the meringue into the coconut mixture.

Whip the heavy whipping cream and fold into the coconut mixture.

Pour the mousse into a sealed frame and place in the freezer for at least 6 h.

Cut the coconut mousse into 12 x 3 cm bars and place them on the baked macadamia shortcrust.

Transfer to refrigerator for at least 3 h.

MOUSSE THYM CITRON

LEMON THYME MOUSSE

Purée Citron 100%, Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lemon purée	30 g
Crème fouettée épaisse Heavy whipping cream	100 g
Sucre Sugar	120 g
Feuilles de 2 tiges de thym citron frais Leaves from 2 stalks of fresh lemon-thyme	QS as required

Dans une casserole, porter à ébullition la crème épaisse, le sucre et le thym citron.

Retirer du feu.

Ajouter la purée Citron et bien mélanger.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant la nuit.

Chinoiser et mettre dans un siphon chargé de 2 cartouches de gaz.

In a saucepan, bring to a boil heavy whipping cream and sugar with lemon thyme.

Remove from the heat.

Add Lemon purée and mix well.

Cool in the refrigerator overnight.

Strain and transfer to a whipping cream dispenser loaded with 2 gas cartridges.

DÉCORATION CHOCOLAT BLANC

WHITE CHOCOLATE DECORATION

Chocolat blanc 35%	150 g
White chocolate 35%	
Colorant alimentaire blanc	3 g
White food coloring	

Mixer le chocolat blanc tiède et le colorant alimentaire blanc à l'aide d'un mixeur plongeant. Verser le chocolat entre deux feuilles rhodoïd et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser le chocolat se solidifier au réfrigérateur avant de le casser en petits morceaux.

Blend the tempered white chocolate and the white food coloring using a hand blender. Pour the chocolate between 2 pieces of guitar sheets and roll it to 1-2 mm thick with a pin. Allow the chocolate to set in the refrigerator and break it into small pieces.

POUR LA DÉCORATION

FOR DECORATION

Feuilles de thym citron fraîches

Leaves of fresh lemon-thyme

MONTAGE

ASSEMBLY

Disposer une barre de coco sur un plat.

Monter la mousse au thym citron avec le crumble au sésame noir.

Ajouter la décoration chocolat sur la mousse au coco.

Garnir de feuilles de thym citron.

On a plate, arrange a coconut bar.

Assemble the lemon-thyme mousse, black sesame crumble.

Add the chocolate decoration on top of the coconut mousse.

Garnish with lemon-thyme leaves.



Árpád SZÜCS

“

Chef Pâtissier, Hôtel Four Seasons, Prague

Executive Pastry Chef, Four Seasons Hotel, Prague

”

fantastique
fantastic



Depuis 2006, Árpád est le chef pâtissier de la chaîne d'hôtels Four Seasons. Il a exercé à Budapest, sa ville natale, puis à Londres, à Milan et maintenant à Prague. Il s'intéresse à la gastronomie, «depuis toujours», a travaillé et a été formé dans les meilleures écoles hongroises de confiserie et de gastronomie, avant de se rendre à l'école Valrhona à Tain l'Hermitage et de devenir membre du premier Club Valrhona des Chefs de l'Europe de l'Est. À seulement 20 ans, il remporte le Championnat de Hongrie de Pâtisserie, un titre qu'il gagnera à plusieurs reprises. Il part ensuite à Milan, où il améliore sa technique et se rend dans de nombreux autres pays en Europe et au Moyen-Orient. Il fait partie de l'équipe gastronomique nationale hongroise lors d'un concours au Luxembourg en 2002, où il décroche la Médaille d'Or en tant que meilleur pâtissier.

De retour dans son pays natal, à l'âge de 25 ans, il intègre l'équipe de pâtisserie d'un grand hôtel au cœur de Budapest, traiteur officiel du Parlement hongrois et de l'Opéra. Sa philosophie : appliquer la précision de la pâtisserie française, en l'adaptant aux recettes traditionnelles et locales de plusieurs pays. Chez lui, en famille, il fait de la pâtisserie pour sa femme et ses deux enfants, en particulier des délices typiquement hongrois, tels le gerbeaud et le šátečky. Son fils, marchant dans ses pas, travaille actuellement en tant que cuisinier à l'hôtel Intercontinental de Budapest et sa fille suit des cours dans un lycée hôtelier. Aujourd'hui, il se consacre à la fois à son travail de chef pâtissier et organise de nombreux ateliers et programmes de formation.

Árpád has been head pastry chef for the Four Seasons hotel chain since 2006, in his native Budapest, London, Milan and now in Prague. He was interested in gastronomy, "as long as I can remember", worked and trained in Hungary's best confectionary and cooking schools before going to L'École Valrhona in Tain l'Hermitage, France, as a member of the first Eastern European Valrhona Chef Club. When he was only 20 years old, he won the Hungarian Pastry Championship, and did so several times in the following years. He then went to Milan, where he improved his skills and traveled to numerous other countries in Europe and the Middle East. He was a member of the National Hungarian Gastronomy team at a competition in Luxemburg in 2002, where he won the Gold medal as best pastry chef.

Returning home, at the age of 25, he joined the pastry team of a leading hotel in the heart of Budapest, which catered for the Hungarian Parliament and the Opera. His philosophy is to apply the precision of French Patisserie, adapted to local and traditional recipes from several countries. At home, he makes pastries for his wife and two children, in particular typical Hungarian delights such as gerbeaud and šátečky. His son, following in his footsteps, currently works as a cook at the Intercontinental Hotel in Budapest and his daughter is in secondary school, specializing in gastronomy. Today, in addition to his work as a pastry chef, he organizes numerous workshops and training programs."

GÂTEAUX PASSION

15 portions

GÉNOISE LÉGÈRE AUX AMANDES

SOFT ALMOND SPONGE

Pâte d'amande	379 g
Almond paste	
Sucre glace	323 g
Icing sugar	
Jaunes d'œufs	203 g
Egg yolks	
Blancs d'œufs	120 g
Egg whites	
Sucre	60 g
Sugar	
Fécule de maïs	120 g
Cornstarch	
Farine T55	120 g
Flour T55	
Beurre liquide	96 g
Melted butter	

Chauffer la pâte d'amande au micro-ondes.
Ajouter le sucre glace et les jaunes d'œufs. Mélanger très vite.
Monter les blancs en neige avec le sucre.
Tamiser les deux ingrédients secs.
Incorporer le beurre liquide à la pâte d'amande et mélanger aux œufs montés en neige.
Enfin, ajouter les ingrédients secs. Enfourner à 170°C pendant 12 min.

Heat the almond paste in microwave.
Add the icing sugar and egg yolks. Mix quickly.
Whip the sugar with egg whites.
Sift the two dry ingredients.
Add the melted butter to the almond paste mix and mix with the egg whites mousse.
Lastly, add the dry ingredients. Bake at 170°C for 12 min.

CONFIT À LA PASSION ET ABRICOT

PASSION APRICOT CONFIT

Purée Fruit de la passion	
100% Les vergers Boiron	290 g
Les vergers Boiron	
100% Passion fruit purée	
Purée d'Abricot	
Les vergers Boiron	700 g
Les vergers Boiron	
Apricot purée	
Sucre	250 g
Sugar	
Pectine NH	33 g
Pectin NH	

Mélanger les deux purées.
Mélanger le sucre et la pectine.
Mettre à chauffer les purées, ajouter la pectine et le sucre mélangés puis porter à ébullition.

Mix two purées.
Mix sugar and pectin.
Start to heat both purées, add the sugar mix and bring to a boil.

GANACHE PASSION

PASSION GANACHE

Purée Fruit de la passion	
100% Les vergers Boiron	85 g
Les vergers Boiron	
100% Passion fruit purée	
Crème	300 g
Cream	
Chocolat blanc 33%	450 g
White chocolate 33%	
Fèves de chocolat-Passion	55 g
Passion-chocolate feves	
Beurre de cacao	12 g
Cocoa butter	
Gélatine	8 g
Gelatin	
Crème fouettée 35%	290 g
Whipped cream 35%	

Faire fondre les chocolats et le beurre de cacao.
Mettre la gélatine dans de l'eau froide.
Chauffer 300 g de crème. Une fois à ébullition, ajouter la gélatine ramollie.
Bien mélanger avec les chocolats après avoir ajouté la crème refroidie.
À utiliser le lendemain.
Fouetter délicatement la crème.

Melting chocolates and cocoa butter.
Put the gelatin in cold water.
Heat the 300 g cream. When boiling, add the soft gelatin.
Mix perfectly with chocolates after adding the cold cream.
Use next day.
Lightly whip the cream.

PASSION TRAVEL CAKE

15 servings

CRÈME PÂTISSIÈRE PASSION

PASSION PASTRY CREAM

Purée Fruit de la passion	
100% Les vergers Boiron	700 g
Les vergers Boiron	
100% Passion fruit purée	
Eau	300 g
Water	
Lait en poudre	50 g
Milk powder	
Jaunes d'œufs	100 g
Egg yolks	
Œufs entiers	100 g
Whole eggs	
Sucre	250 g
Sugar	
Fécule de maïs	90 g
Cornstarch	
Beurre	150 g
Butter	

Mélanger le lait en poudre et la purée froide.
Ajouter l'eau.
Mélanger les œufs avec le sucre et la farine de maïs.
Une fois la purée à ébullition, ajouter l'appareil à base d'œufs et procéder à la réalisation d'une crème pâtissière classique.
Une fois prête, laisser la crème refroidir.
À 40°C, ajouter le beurre.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Mix the milk powder and the cold purée.
Add the water.
Mix eggs with the sugar and cornstarch.
When is purée is start boiling, add the egg mix and make normal pastry cream.
When your cream is ready, start to cool down.
At 40°C, add the butter.
Store overnight in the fridge.

GLAÇAGE CROQUANT

CRUNCHY FROSTING

Fèves de chocolat-passion	800 g
Passion-chocolate feves	
Huile de pépins de raisin	80 g
Grape seed oil	
Brisures de crêpe dentelle	140 g
Lace crepe chips	

Chauffer l'huile avec le chocolat puis y ajouter les brisures de crêpe dentelle.

Heat the oil, the chocolate and mix the lace crepe chips.



PAVLOVA FRAMBOISE

ET COCO

15 portions

COCONUT AND

RASPBERRY PAVLOVA

15 servings

MERINGUE FRANÇAISE

FRENCH MERINGUE

Blancs d'œufs Egg whites	150 g	Monter les blancs en neige avec le sucre.
Sucre Sugar	150 g	Les mélanger ensuite avec le sucre glace.
Sucre glace Icing sugar	150 g	Enfourner à 90°C pendant 90 min.
		Whip the egg whites with sugar.
		Then, mix with the icing sugar.
		Bake at 90°C for 90 min.

STREUSEL COCO

COCONUT STREUSEL

Beurre Butter	120 g	Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol.
Farine T45 Flour T45	100 g	Ajouter ensuite le beurre froid en morceaux.
Cassonnade Brown sugar	120 g	Ne pas étaler la pâte.
Poudre d'amande Almond powder	120 g	Enfourner à 155°C pendant 20 min.
Noix de coco desséchée Dessicated coconut	20 g	Mix all dry ingredients in a bowl.
		Then, add the cold butter pieces.
		Don't make pasta base.
		Bake at 155°C for 20 min.

DACQUOISE À LA COCO

COCONUT DACQUOISE

Blancs d'œufs Egg whites	504 g	Commencer par monter les blancs en neige avec le sucre.
Sucre Sugar	240 g	Lorsque la mousse est prête, ajouter les ingrédients secs et cuire avec le streusel au coco.
Poudre d'amande Almond powder	300 g	Enfourner à 190°C pendant 8 min.
Noix de coco desséchée Dessicated coconut	220 g	Start to whipping the egg whites with the sugar.
Farine T55 Flour T55	8 g	When is your mousse is ready, add the dry ingredients, bake with the coconut streusel.
Sucre glace Icing sugar	375 g	Bake at 190°C for 8 min.

GANACHE MONTÉE COCO

COCONUT WHIPPED GANACHE

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	220 g	Faire fondre le chocolat.
Glucose Glucose	25 g	Chauffer la purée avec le glucose. Bien mélanger avec le chocolat.
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	190 g	Y incorporer ensuite le reste des ingrédients.
Crème Cream	380 g	Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, bien fouetter la ganache.
Lait de coco Coconut milk	50 g	Melt the chocolate.
Malibu® Malibu®	20 g	Heat the purée with the glucose.
		Mix perfectly with the chocolate.
		Then, mix with the remaining ingredients.
		Store overnight in the fridge.
		The next day, whip well.

CRÈME PÂTISSIÈRE COCO

COCONUT PASTRY CREAM

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	500 g	Commencer par chauffer la purée.
Jaunes d'œufs Egg yolks	50 g	Mélanger les œufs avec le sucre et la fécule de maïs.
Sucre Sugar	125 g	Une fois la purée à ébullition, ajouter le mélange d'œufs et réaliser une crème pâtissière classique. Faire refroidir.
Fécule de maïs Cornstarch	45 g	À 40°C, ajouter le beurre.
Beurre Butter	60 g	Laisser une nuit au réfrigérateur.
		Start to heat the purée.
		Mix the eggs with the sugar and cornstarch.
		When the purée starts boiling, add the egg mixture and make a normal pastry cream.
		When your cream is ready, start to cool it down.
		At 40°C, add the butter.
		Store overnight in the fridge.

CRÊMEUX À LA FRAMBOISE

RASPBERRY CREMEUX

Purée de Framboise Les vergers Boiron Les vergers Boiron Raspberry purée	1 000 g	Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
IQF Framboises entières Les vergers Boiron Les vergers Boiron IQF Raspberries	QS as required	Ramollir le beurre à température ambiante.
Jaunes d'œufs Egg yolks	300 g	Mettre la purée de Framboise à chauffer puis ajouter l'appareil d'œufs et de sucre.
Œufs entiers Whole eggs	375 g	Retirer du feu.
		Faire une crème anglaise.
		Y ajouter la gélatine et refroidir.
		Lorsque l'appareil est à 34-36°C, ajouter le beurre.
		Bien mélanger.
		Ajouter les framboises.
		Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Sucre Sugar	250 g
Beurre Butter	400 g
Gélatine Gelatin	15 g

Soak the gelatin in cold water

Warm butter at room temperature.

Start to heat Raspberry purée, after add the eggs and sugar mix.

Remove from heat.

Make a custard.

Put in gelatin and cool down.

When your mix 34-36°C, add the butter.

Mix well.

After, mix with the whole raspberries.

Store overnight in the fridge.

CROQUANT AU COCO

COCONUT PASTRY CREAM

Farine de noisette Hazelnut flour	135 g
Pâte praliné noisette 60% Praline hazelnut paste 60%	90 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	45 g
Beurre de cacao Cocoa butter	45 g
Brisures de crêpe dentelle Lace crepe chips	100 g
Noix de coco râpée et desséchée Grated dessicated coconut	43 g

Faire fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc.

Incorporer le reste des ingrédients.

Placer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.

É taler sur 2 mm.

Mettre au congélateur.

Melt the cocoa butter and white chocolate.

Mix with the remaining ingredients.

Place between two baking paper sheets.

Roll to 2 mm thick.

Store in the freezer.



Eran Shvartzbard

“ Chef pâtissier et boulanger, enseignant, auteur, Tel-Aviv
Boutique pastry chef and baker, teacher, author,
Tel Aviv ”

*fluide
fluid*



Eran Shvartzbard adore créer des pâtisseries, des desserts et des pains qui titillent tous les sens. Il est particulièrement connu pour la touche artistique et la couleur qu'il apporte à toutes ses réalisations. Ce citoyen du monde aime opérer une fusion entre la pâtisserie française et les desserts méditerranéens. Il a également inventé des recettes pour les pays asiatiques utilisant un cuiseur de riz plutôt qu'un four. Ce nouveau concept, qui fait un tabac sur le marché asiatique, est diffusé sous la marque UgaUga, ce qui veut dire gâteau en hébreu et rappelle le son Ga, pour décrire tout ce qui a bon goût en chinois. Habiter au Moyen-Orient permet à Eran de voyager dans de nombreux pays, en Europe, en Asie et au-delà. Il en profite pour visiter les meilleures maisons et écoles de pâtisserie. Sa passion pour la création et l'enseignement l'ont poussé, il y a un an, à ouvrir sa propre boutique à Tel Aviv et à lancer sa propre marque, tout en travaillant comme consultant et formateur. Il a édité un livre à grand succès – The book of Artisanal Pâtisserie and Boulangerie – qui présentent des recettes sous forme de véritables œuvres d'art. Pour ce faire, il a travaillé de près avec des designers, des stylistes et des photographes pour sublimer les effets visuels. Outre son succès auprès de ses pairs, il est devenu une célébrité dans son pays, apparaissant souvent à la télévision en tant que chef invité ou membre du jury de la version israélienne de MasterChef.

Israeli pastry chef Eran Shvartzbard loves to make pastries, desserts and all sorts of baked products that are pleasing to all the senses. He is especially known for the artistic touch and colors he brings to his creations. This man of the world loves to combine the best of French patisserie, Mediterranean pastry and even invent recipes for Asians without ovens so they can make desserts with rice cookers. This new approach for the Asian market, branded as UgaUga, which means cake in Hebrew, while the sound Ga is used to describe things that taste great in Chinese, has become a huge success! Living in the Middle East allows Eran to travel to numerous countries in Europe, Asia and beyond, where he visits the best pastry establishments and schools. This passion for doing and learning led him to open his own boutique shop in Tel Aviv a year ago, to launch his own brand, but also to often work as a consultant and teacher. He published a successful book – The book of Artisanal Patisserie and Boulangerie – that offers recipes and presents the finished products as veritable works of art, having worked closely with designers, stylists and photographers to achieve spectacular visual effects. Beyond his success among his professional peers, he has become a celebrity, appearing often as a guest chef and jury member in the Israeli version of MasterChef.

CRÈME DES ANGES

CREAM OF ANGELS

Sans gluten

10 entremets individuels

Gluten free

10 small entremets

CRÈME MALABI ET CHOCOLAT BLANC

MALABI CREAM AND WHITE CHOCOLATE

Crème sucrée à 38% Sugared cream 38%	100 g	À feu doux, faire bouillir la crème, le lait, le sucre et la farine de maïs tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Lait Milk	400 g	Mettre dans un bol et fouetter.
Sucre Sugar	130 g	Ajouter le chocolat et l'extrait de fleur d'oranger.
Farine de maïs Cornstarch	45 g	Mélanger jusqu'à ce que la crème refroidisse.
Chocolat blanc 33% White chocolate 33%	60 g	Verser dans des plats et placer au réfrigérateur.
Extrait de fleur d'oranger Orange blossom extract	QS as required	

BAIN D'ALGINATE

ALGINATE BATH

Eau froide Cold water	1 l	Verser l'eau dans un verre doseur, ajouter l'alginate au fur et à mesure tout en mixant. Mixer jusqu'à ce que la poudre se dissolve et que la consistance soit homogène.
Alginate de sodium Sodium alginate	12 g	Attention à ce qu'il n'y ait pas de bulles d'air dans le mélange. Laisser refroidir une heure au réfrigérateur.
		Pour the water into a jar, add the alginate powder gradually while stirring in a blender. Mix until the powder melts and the mixture is smooth. It is important not to inject air into the mixture. Cool for an hour in the refrigerator.

MERINGUE COCO-CACAHUÈTES

PEANUTS – COCONUT MERINGUE

Sucre Sugar	200 g	Chauffer 100 g de sucre avec l'eau jusqu'à 121°C pour réaliser une meringue italienne. Monter les blancs en neige tout en incorporant le liquide chaud.
Eau Water	25 g	Une fois la mousse refroidie, incorporer 100 g de sucre, les cacahuètes et la noix de coco.
Blancs d'œufs Egg whites	100 g	Étaler sur une épaisseur d'un demi cm sur du papier sulfurisé ou un Silpat.
Cacahuètes salées et râpées Peanuts salted and grated	80 g	Cuire pendant 2h dans un four préchauffé à 100°C.
Noix de coco moulue Ground coconut	20 g	Refroidir et casser la meringue en morceaux.
		Heat 100 g of sugar and water to 121°C to make Italian meringue. Whip the egg whites while adding the hot liquid. When the mousse is cold, fold 100 g sugar, peanuts and coconut. Spread half a cm thick on baking paper or on Silpat. Bake for 2h in a preheated oven to 100°C. Cool and break into pieces.

SPHÈRES À LA FRAMBOISE

RASPBERRY SPHERES

Purée Framboise Les vergers Boiron Raspberry purée	200 g	Mettre la purée de fruit dans un bol et la mélanger avec le calcium en poudre jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Lactate de calcium Calcium lactate	2 g	À l'aide d'une cuillère, déposer la préparation à la framboise dans le bain d'alginate.
		Laisser les sphères dans le bain d'alginate pendant 1 min max.
		À l'aide d'une écumoire, déposer les sphères dans un récipient d'eau froide et remuer délicatement pour éliminer l'excès d'alginate.
		À l'aide d'une écumoire, sortir les sphères de l'eau, les laisser sur du papier absorbant pendant 1 min avant de les disposer sur la crème malabi.
		Place the fruit purée in a bowl and add the calcium powder until the mixture is homogeneous.
		With a spoon, place the raspberry mixture in the alginate bath.
		Let the spheres sink and stay in the bath for up to 1 min.
		Using a slotted spoon, transfer the prepared spheres to a bowl of cold water, stirring lightly to reduce the excess of the alginate fluid.
		With a slotted spoon, remove the spheres from the water, place them for 1 min on a paper towel and then on the malabi cream.

MOUSSE FRAISE ET BETTERAVE PARFUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER

STRAWBERRY AND BEETROOT MOUSSE SCENTED WITH ORANGE BLOSSOM WATER

Purée Bettrave Les vergers Boiron Beetroot purée	75 g	Mélanger la gélatine et l'eau dans un bol.
Purée Fraise Les vergers Boiron Strawberry purée	150 g	Chauffer le sucre et la betterave.
Gélatine Gelatin	6 g	Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à dissolution complète.
Eau Water	30 g	Ajouter la purée de Fraise, bien mélanger et laisser un peu refroidir.
Sucre Sugar	55 g	Fouetter la crème jusqu'à obtenir une crème fouettée souple puis l'incorporer à la précédente préparation.
Crème 38% Cream 38%	200 g	Parfumer légèrement avec de l'eau de fleur d'oranger.
Extrait de fleur d'oranger Orange blossom extract	QS as required	Placer la mousse dans un moule en silicone pour truffes de 3,2 cm de diamètre x 2,8 cm et congeler.
		Mix the gelatin and water in a bowl.
		Heat the sugar and the beetroot purée.
		Add the dissolved gelatin and stir until dissolved.
		Add the Strawberry purée, mix well and cool slightly.
		Whip the cream into a soft whipped cream and fold with the mixture.
		Season gently with citrus blossom water.
		Fill a mini truffle silicone pattern 3,2 cm in diameter x 2.8 cm with mousse and freeze.

POUR LA DÉCORATION

FOR DECORATION

Morceaux de meringue saupoudrés de sucre glace

Fraises fraîches

Pétales de roses confites

Pieces of meringue coated with icing sugar

Fresh strawberries

Candied rose leaves

MONTAGE

ASSEMBLY

Une fois la crème malabi stabilisée, décorer avec la mousse à la fraise et à la betterave.

Disposer les sphères à la framboise, décorer de meringues, fraises fraîches et pétales de rose confits.

After the malabi cream is stabilized, decorate with strawberry and beetroot mousse.

Place the raspberry spheres, decorate with meringues, fresh strawberries and candied rose leaves.



GÂTEAU À L'ANANAS ET NOIX DE COCO

10 gâteaux individuels

COCONUT PINEAPPLE CAKE

10 personal cakes

GÂTEAUX CAKES

Pâte d'amande 50% Almond paste 50%	215 g
Sucre Sugar	60 g
Sel Salt	1 g
Gousse de vanille Vanilla pod	1
Zeste de citron Lemon zest	1
Œufs Eggs	150 g
Beurre fondu Melted butter	95 g
Farine Flour	60 g
Levure Baking powder	3 g
Noix de coco moulue Ground coconut	25 g

Mélanger la pâte d'amande, le sucre, le sel, les graines de vanille et le zeste de citron dans un bol.

Ajouter les œufs, mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène, ajouter le beurre fondu puis remuer.

Ajouter la farine, la levure et la noix de coco puis remuer.

Répartir le mélange dans 10 cercles de 5 cm de diamètre x 5,5 cm chemisés avec du papier sulfurisé. Prévoir 65 g par cercle.

Cuire pendant 20-25 min dans un four préchauffé à 170°C. Laisser refroidir.

À l'aide d'un vide-pomme, réaliser une cavité au centre de chaque gâteau, les gâteaux toujours dans les cercles.

Mix the almond paste, caster sugar, salt, vanilla seeds and lemon zest in a mixing bowl.

Add the eggs, mix to a homogeneous mixture, add the melted butter and stir.

Add the flour, baking powder and coconut and stir.

Divide the mixture into 10 rings, 5 cm in diameter x 5.5 cm and padded with baking paper. Weigh about 65 g per ring.

Bake for 25-20 min in a preheated oven to 170°C. Cool.

With an apple cutter, remove the center from each ring, while the cakes are still in a ring.

CONFITURE ANANAS ET BASILIC BASIL PINEAPPLE MARMALADE

Purée Ananas 100%, Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	155 g
Pectine jaune Yellow pectin	3 g
Sucre Sugar	60 g
Glucose Glucose	28 g
Isomalt Isomalt	60 g
Acide citrique Citric acid	2 g
Feuilles de basilic Basil leaves	10 g

Mélanger la pectine avec 15 g de sucre.

Chauffer la purée Ananas (115 g) et le glucose à 40°C.

Ajouter l'isomalt et la pectine mélangés tout en remuant puis porter à ébullition.

Ajouter le sucre restant (45 g) et cuire à 106°C.

Retirer du feu.

Ajouter l'acide citrique, la purée d'ananas (40 g) et le basilic puis bien remuer.

Verser 14 g de confiture dans la cavité de chaque gâteau et refroidir.

Mix the pectin with 15 g of sugar.

Heat the pineapple purée (115 g) and the glucose to 40°C.

Add stirring the isomalt-pectin mixture and bring to a boil.

Add the remaining sugar (45 g) and cook to 106°C.

Remove from heat.

Add the citric acid, pineapple purée (40 g) and basil and stir well.

Pour 14 g of marmalade into the center hole of each cake and cool.

POUR LA DÉCORATION FOR DECORATION

Glaçage à 20 % d'eau
Cold glaze with 20% water

Noix de coco râpée
Ground coconut

MONTAGE ASSEMBLY

Une fois les gâteaux refroidis, les sortir des cercles.

Couper les bords.

Badigeonner de glaçage et enrober de noix de coco râpée.

After the cakes are cooled, remove from the ring.

Cut the edges.

Brush with cold glaze and coat with grated coconut.



Michel WILLAUME



Chef pâtissier, Champion du Monde de Pâtisserie 2001
Think Pastry, Barcelone

Pastry chef, Pastry World Champion 2001
Think Pastry, Barcelona



vision vision

Michel Willaume, 52 ans et nantais d'origine, a une âme d'explorateur à la fois du monde physique et de l'esprit. Aujourd'hui, il est installé à Barcelone où il dirige son entreprise de conseil, Think Pastry, qui offre sa philosophie et ses connaissances aux écoles de gastronomie, aux grands restaurants et aux boutiques de luxe. Michel a commencé sa carrière à 15 ans en tant qu'apprenti chez Drala, pâtissier nantais, puis est passé chez Dalloyau, l'hôtel Matignon et Karly à Paris avant de revenir dans sa ville natale comme chef chez Jamin. Il prend ensuite la tête d'une équipe de pâtisserie au Ritz Carlton à Barcelone, avant de partir pendant huit ans aux États-Unis. En 2001, il décroche le titre de Champion du Monde de Pâtisserie à Lyon sous les couleurs de la bannière étoilée. Après un séjour au Japon, il s'installe à Barcelone. Parallèlement, il intervient au centre d'innovation de Dobla Création en décoration de chocolat, tout en étant ambassadeur Valrhona depuis 25 ans. Il a aussi travaillé et formé des chefs un peu partout dans le monde.

Michel aime apprendre et partager l'information pour atteindre l'ultime qualité à la fois gustative et visuelle. Il affirme que la « création visuelle sur assiette en gastronomie vient de la pâtisserie. En revanche, la pâtisserie s'inspire de la quête gastronomique pour trouver des nouvelles combinaisons. » Sa façon de travailler : associer divers goûts dans sa tête, par exemple une herbe et un fruit, avant d'exécuter ses tests ; « Imaginer que la pensée devienne sens et que la réalité devienne un champ de sensibilité. Mon père et grand-père mettaient la main sur une tomate pour sentir son goût. » Mais, le concept Think Pastry ne se limite pas à l'abstrait ou à l'esthétique. Michel cherche aussi à trouver des techniques qui intègrent des ingrédients accessibles dans un dispositif de production efficace.

Michel Willaume, 52 years old and a native of Nantes, is an explorer of both the world and the spirit. Today, he has settled in Barcelona, where he manages his consulting firm, Think Pastry, offering his philosophy and knowledge to culinary schools, major restaurants and luxury boutiques. Michel began his career as an apprentice, when he was 15, at Drala, a Nantes pastry shop and then went on to work for Dalloyau, l'hôtel Matignon and Karly in Paris before returning to his hometown to work with Jamin. He then became executive pastry chef at the Ritz Carlton in Barcelona, before living for eight years in the US. In 2001, he became Pastry World Champion in Lyon, under the colors of the star spangled banner. Following a trip to Japan, he settled in Barcelona. He works on chocolate decoration for the Dobla Creation and Innovation Center and has been a Valrhona Ambassador for 25 years. He has worked with and trained chefs all over the world.

Michel loves to learn and share information to achieve the highest levels of quality, in terms of taste and visual creativity. He asserts that "visual creativity in pastry making comes from gastronomy and that, in return, pastry making is inspired by gastronomy's constant search for new taste combinations". His way of working: to associate different tastes in his mind, such as an herb and a fruit, before carrying out tests. "Imagining things in a way that thinking expresses senses and that reality becomes an expression of sensitivity. My father and grandfather used to feel a tomato to predict its taste." However, the Think Pastry concept isn't abstract or purely aesthetic. Michel is also researching techniques which transform accessible ingredients into efficient production processes.

T'AS LE LOOK COCO

6 tartes, 6 personnes

SABLÉ AUX AMANDES

ALMOND SABLE

Farine T55 Flour T55	660 g	Sabler ensemble au batteur, muni de la feuille, le beurre avec la farine, le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes.
Sucre glace Icing sugar	270 g	Ajouter les œufs afin d'obtenir une pâte homogène et souple.
Beurre Butter	400 g	Étaler tout de suite au rouleau à 2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles silicones.
Sel Salt	10 g	Laisser reposer environ 6 h au réfrigérateur.
Poudre d'amandes Almond powder	80 g	Façonner avec des cercles à tartes.
Œufs entiers Whole eggs	140 g	Précuire environ 15 min à 155°C.
		In a mixer with a paddle attachment, mix together the butter, with the flour, icing sugar, salt and almond powder.
		Add the eggs to obtain a smooth and elastic dough.
		Immediately roll to 2.5 mm thickness between two silicone sheets.
		Leave to rest for 6 h in the fridge.
		Shape with tart rings.
		Prebake for 15 min at 155°C.

GARNITURE NOIX DE COCO

COCONUT FILLING

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	25 g	Mélanger ensemble tous les ingrédients jusqu'à parfaite homogénéisation.
Poudre de noix de coco Coconut powder	250 g	Pocher une fine couche sur le fond de tarte précuite.
Farine T55 Flour T55	15 g	Enfourner de nouveau à 170°C environ 15 min.
Blancs d'œufs Egg whites	200 g	Mix together all ingredients until fully combined.
Sucre Sugar	350 g	Pipe a thin layer into the pre-baked tart shell.
Sel Salt	2.5 g	Bake again at 170°C for about 15 min.

CITRON VERT CONFIT

LIME CONFIT

Purée Citron vert 100% Les vergers Boiron Les vergers Boiron 100% Lime purée	500 g	Mélanger la purée avec le sucre inverti puis chauffer à 50°C.
Sucre inverti Inverted sugar	45 g	Ajouter alors le mélange sucre/pectine tout en mélangeant bien avec le fouet, puis porter à ébullition environ 2 min.
		Verser sur une toile siliconée pour refroidir rapidement.
		Passer au mixeur avant utilisation.

T'AS LE LOOK COCO

6 tarts, 6 servings

Sucre Sugar	100 g
Pectine NH Pectin NH	7 g

MERINGUE ITALIENNE

ITALIAN MERINGUE

Eau Water	40 g
Sucre Sugar	200 g
Blancs d'œufs Egg whites	125 g

MOUSSE CASSIS

BLACKCURRANT MOUSSE

Purée Cassis Les vergers Boiron Les vergers Boiron Backcurrant purée	500 g
Gélatine en poudre 200 Bloom Gelatin powder 200 bloom	13 g
Eau Water	78 g
Meringue italienne Italian meringue	150 g
Crème montée 35% Whipped cream 35%	350 g

NAMELAKA NOIX DE COCO

COCONUT NAMELAKA

Purée Coco Les vergers Boiron Les vergers Boiron Coconut purée	250 g
Glucose Glucose	10 g
Gélatine Gelatin	5 g
Eau Water	30 g
Chocolat blanc White chocolate	360 g
Crème montée 35% Whipped cream 35%	400 g

Mix the purée with the inverted sugar and heat to 50°C.

Then, add the sugar-pectin mixture while whisking, then bring to a boil for 2 min.

Pour over a silicone mat to let it cool down quickly.

Blend before use.

Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs et le sirop (cuisson du sirop 121°C).

Make an Italian meringue with the egg whites and syrup (syrup cooking temperature: 121°C)

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Préparer la meringue italienne avec les blancs d'œufs et le sirop.

Chauffer 100 g de purée Cassis pour y fondre la gélatine puis incorporer le reste de la purée froide.

À 21°C, ajouter graduellement la meringue et la crème montée.

Mouler et congeler.

Hydrate the gelatin in water.

Make an Italian meringue with the egg whites and syrup.

Heat 100 g of Blackcurrant purée to melt the gelatin then add the remaining cold purée.

At 21°C, add gradually the meringue and whipped cream.

Mold and freeze.

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Faire fondre le chocolat à 45/50°C, puis ajouter le glucose.

Porter la purée à ébullition et ajouter la gélatine fondue.

Verser-la petit à petit sur le chocolat fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter à cette préparation la crème liquide et froide.

Mixer quelques secondes.

Laisser cristalliser au réfrigérateur entre 4 et 8 h.

Hydrate the gelatin with water.

Melt the chocolate at 45-50°C then add the glucose.

Bring to a boil and add the melted gelatin.

Pour it slowly over the chocolate to obtain an elastic and shiny mixture.

Blend to emulsify well.

Add the cold and liquid cream to the mixture.

Blend for a few seconds.

Let it set in the fridge between 4 and 8 h.

GELÉE CITRON VERT

LIME JELLY

Purée Citron vert 100% Les vergers Boiron	40 g
Les vergers Boiron 100% Lime purée	
Nappage neutre Neutral glaze	125 g
Eau Water	15 g
Zeste de citron vert Lime zest	5 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Réserver.

Mix all ingredients together.
Set aside.

MONTAGE

ASSEMBLY

Pocher une fine couche de confit citron vert sur la garniture noix de coco et passer environ 10 min. au congélateur pour épaissir le confit.
Recouvrir de mousse cassis et épaissir au congélateur, déposer la spirale de mousse cassis et réserver au congélateur.
Pocher le namalaka noix de coco sur le pourtour de la spirale et surgeler.
Pulvériser la gelée citron vert pour recouvrir le dessus de tarte ;
Décorer avec de fines lamelles de noix de coco.
Servir à 11°C.
Pipe a thin layer of lime confit on top of the coconut filling. Put in freezer during 10 min.
Cover with the blackcurrant mousse and keep in the freezer. Pipe a spiral of blackcurrant mousse and freeze.
Pipe the coconut namelaka on the side of the tart and freeze.
Spray with lime jelly to cover the top of the tart.
Decorate with thin slices of coconut.
Serves at 11°C.



PLAISIR DE MIRABELLE

12 desserts

BABA

BABA

Farine de gruau Fine wheat flour	180 g
Œufs entiers Whole eggs	120 g
Lait entier Whole milk	20 g
Levure fraiche Fresh yeast	30 g
Sel Salt	3 g
Sucre Sugar	45 g
Beurre Butter	110 g

Au batteur, muni du crochet, mélanger ensemble la farine, les œufs, le lait, la levure et le sel.

Pétrir et lorsque la pâte commence à se détacher des bords, ajouter le sucre puis le beurre pommade.

Arrêter le pétrissage lorsque la pâte est bien lisse

Laisser pointer 10 min. puis pocher dans des moules graissés.

Laisser doubler de volume puis cuire à 175°C environ 18 min.

Démouler.

In mixer with hook attachment, mix together the flour, eggs, milk, yeast and salt.

Knead and once the dough starts to come together, add the sugar and the softened butter.

Stop kneading when the dough is smooth.

Leave to rest for 10 min. and pipe into greased molds.

Leave to prove until doubled in size, then bake at 175°C for about 18 min.

Unmold.

SIROP À BABA ANANAS VANILLE

PINEAPPLE VANILLA BABA SYRUP

Purée Ananas 100% Les vergers Boiron	150 g
Les vergers Boiron 100% Pineapple purée	
Eau Water	280 g
Sucre Sugar	85 g
Gousses de vanille Vanilla pods	2
Gélatine en poudre 200 Bloom	6 g
Gelatin powder 200 bloom	

Hydrater la gélatine avec l'eau (30 g).

Porter à ébullition l'eau (250 g), le sucre, les gousses de vanille fendues.

Ajouter la gélatine fondue et la purée Ananas.

Imbiber les babas et réserver au réfrigérateur.

Hydrate the gelatin in water (30 g).

Bring to a boil the water (250 g), sugar, vanilla pods, split.

Add the melted gelatin and pineapple purée.

Soak the babas and set aside in the fridge.

CRUMBLE AMANDES YUZU RECONSTITUÉ

ALMOND YUZU CRUMBLE, REINTERPRETED

Beurre mou Softened butter	75 g
Sucre cassonade Brown sugar	50 g
Poudre d'amandes torréfiées Roasted almond powder	75 g
Farine T45 Flour T45	75 g

Au batteur, mélanger à la feuille, le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine, le sel et les amandes hachées.

Une fois la pâte bien homogène, la passer au tamis grosses mailles puis cuire au four ventilé à 155°C, environ 20 min.

À la sortie du four, verser directement le crumble chaud sur le chocolat (non fondu) et le praliné.

Parsemer directement au centre du baba.

Réserver pour le montage.

MIRABEL PLUM PLEASURE

12 desserts

Sel Salt	2 g
Amandes hachées Chopped almonds	50 g
Fèves de chocolat au Yuzu Yuzu chocolate feves	90 g
Praliné amandes 50% Almond praline 50%	100 g

With a mixer with a paddle attachment, mix the butter, sugar, flour, salt and chopped almonds.

Once the dough is combined, pass through a large-mesh sieve then bake in a ventilated oven at 155°C for about 20 min.

Once out of the oven, pour directly the hot crumble over the chocolate (not melted) and the praline.

Sprinkle directly over the center of the baba.

Set aside for assembling.

CONFIT MIRABELLE

MIRABEL PLUM CONFIT

Purée Mirabelle Les vergers Boiron	500 g
Les vergers Boiron Mirabelle Plum purée	
Glucose Glucose	25 g
Sucre Sugar	100 g
Pectine NH Pectin NH	3.5 g

Mélanger la purée avec le glucose puis chauffer à 50°C.

Ajouter alors le mélange sucre/pectine tout en mélangeant bien avec le fouet, puis porter à ébullition environ 2 min.

Verser sur une toile siliconée pour refroidir rapidement.

Passer au mixeur avant usage.

Mix the purée with the glucose, then heat to 50°C.

Add the sugar/pectin mixture while whisking, then bring to a boil for about 2 min.

Pour the mixture over a silicone mat for it to cool quickly.

Blend before use.

MOUSSE YUZU

YUZU MOUSSE

Purée Yuzu 100% Les vergers Boiron	50 g
Les vergers Boiron 100% Yuzu purée	
Crème liquide 35% Liquid cream 35%	100 g
Gélatine en poudre 200 Bloom	4 g
Gelatin powder 200 bloom	
Eau Water	24 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	150 g
Crème montée 35% Whipped cream 35%	325 g

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Porter la crème liquide à ébullition, ajouter la gélatine préalablement fondue, la purée Yuzu et verser progressivement sur le chocolat fondu. Créer l'émulsion à l'aide du mixeur.

Refroidir à 30°C et ajouter la crème montée mousseuse.

Laisser épaissir légèrement puis étaler sur le confit une couche de mousse.

Durcir au congélateur

Hydrate the gelatin in water. Bring the liquid cream to a boil, add the melted gelatin and the Yuzu purée, then pour gradually over the melted chocolate. Emulsify with a mixer.

Cool it down to 30°C and add the fluffy whipped cream.

Allow to thicken slightly then spread a layer of mousse over the confit.

Let it set in the freezer.

ÉMULSION DE CRESSON D'ATSINA

ATSINA CRESS EMULSION

Cresson d'Atsina® Atsina® cress	50 g
Eau Water	100 g
Nappage neutre Neutral glaze	200 g

À froid, réaliser une émulsion avec le cresson et l'eau, puis détendre le nappage neutre avec ce jus.

Réserver.

Make an emulsion while cold with cress and water, then dilute the neutral glaze with the juice.

Set aside.

NAMELAKA VANILLE

VANILLA NAMELAKA

Lait entier Whole milk	200 g
Glucose Glucose	10 g
Gousses de vanille Vanilla pods	4
Gélatine en poudre 200 Bloom Gelatin powder 200 bloom	4 g
Eau Water	24 g
White chocolat 35% White chocolate 35%	340 g
Crème liquide 35% Liquid cream 35%	400 g

La veille, infuser le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Hydrater la gélatine avec l'eau, puis fondre la masse au micro-ondes.

Fondre partiellement le chocolat et déposer le glucose sur le dessus sans mélanger.

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille, ajouter la gélatine fondue, chinoiser et verser graduellement sur le chocolat afin de réaliser une parfaite émulsion à l'aide du mixeur plongeant.

Ajouter la crème liquide bien froide, mixer et verser sur une toile siliconée afin de refroidir et cristalliser plus rapidement.

Réserver au froid.

The day before, leave to infuse the milk with vanilla pods, split and scraped.

Hydrate the gelatin in water, leave to bloom and melt the gelatin mass in the microwave. Melt partially the chocolate and put the glucose on the top without stirring.

Bring to a boil the milk with the vanilla pods, add the melted gelatin, strain and pour gradually over the chocolate to make a perfect emulsion with a hand blender.

Add the cold liquid cream, blend and pour over a silicon mat for it to cool and set quickly.

Set aside in the fridge.

GEL DE YUZU

YUZU GEL

Purée Yuzu 100% Les vergers Boiron	50 g
Les vergers Boiron 100% Yuzu purée	
Nappage neutre Neutral glaze	200 g

Mixer ensemble et réserver.

Blend together and set aside.

GLAÇAGE MIRABELLE

MIRABELLE PLUM GLAZE

Purée Mirabelle 100% Les vergers Boiron	400 g
Les vergers Boiron 100% Mirabelle Plum purée	
Eau Water	200 g
Glucose Glucose	225 g
Sucre Water	100 g
Pectine NH Pectin NH	10 g
Solution d'acide citrique Citric acid solution	1,5 g
Gélatine masse Gelatin mass	28 g

Chauffer l'eau avec le glucose à 50°C, ajouter rapidement au fouet le mélange sucre/pectine puis porter à ébullition.

Ajouter l'acide citrique.

Rectifier le poids total en ajoutant de l'eau et ajouter la gélatine fondue et la purée.

Réserver au froid.

Chauffer le glaçage 35/38°C et glacer sur toute la surface.

Heat the water with glucose to 50°C, add quickly the sugar/pectin mixture while whisking, then bring to a boil.

Add the citric acid.

Adjust the total weight by adding water, then add the melted gelatin and the purée.

Set aside in the fridge.

Heat the glaze to 35/38°C and glaze all over the surface.

SORBET MIRABELLE

MIRABELLE PLUM SORBET

Purée Mirabelle 100% Les vergers Boiron	1000 g
Les vergers Boiron 100% Mirabelle Plum purée	
Eau minérale Mineral water	615 g
Sucre cristallisé Granulated sugar	285 g
Sucre inversi Invert sugar	25 g
Glucose atomisé Atomized glucose	90 g
Stabilisateur Stabilizer	9 g

Verser de l'eau dans une casserole.

Chauffer à 25°C, ajouter le sucre (235 g), le sucre inversi et le glucose atomisé.

À 45°C, ajouter le stabilisateur préalablement mélangé au sucre (50 g).

Pasteuriser à 85°C pendant 2 min. et faire refroidir rapidement à 4°C.

Laisser maturer 3 h, ajouter la purée, mixer puis filmer.

Laisser maturer à nouveau entre 4 et 24 h.

Mixer puis turbiner.

Servir à -11°C.

Pour the water into a saucepan.

Heat up at 25°C, add the sugar (235 g), inverted sugar and atomized glucose.

At 45°C, add the stabilizer previously mixed with the sugar (50 g).

Pasteurize at 85°C for 2 min and cool down rapidly at 4°C.

Let mature 3 h, add the purée, blend and cover.

Let mature again between 4 to 24 h.

Blend and pass through the ice cream machine.

Serve at -11°C.



Gilles WINTENBERGER

“ Chef Pâtissier Exécutif, Chedi Muscat, Oman
Executive Pastry Chef, Chedi Muscat, Oman ”



Gilles Wintemberger, 38 ans et originaire d'Alsace, est à la tête des activités pâtisseries de l'hôtel Chedi Muscat d'Oman, depuis 2014. Il a démarré sa carrière en tant qu'apprenti de Frédéric Helmstetter, quand ce maître de la pâtisserie préparait son MOF, avec l'aide de Stéphane Klein et Gilbert Poney.

Gilles, qui est un compétiteur dans l'âme, a alors terminé premier apprenti de sa région, ce qui lui a permis de participer au concours de Meilleur Apprenti de France. Depuis, il a participé à de nombreuses compétitions dans le monde entier.

En France, il a travaillé à l'hôtel Lutetia à Paris, L'Auberge de l'Îll en Alsace, ainsi qu'à La Croix du Sud en Corse. En Suisse, il a été pâtissier dans de nombreux hôtels de luxe à Zermatt et à Montreux, notamment au Palace Fairmont. Plus récemment, il a été Chef pâtissier de l'hôtel Crowne Plaza au Koweït, représentant la prestigieuse maison Fauchon, et a créé de nombreux desserts pour des événements organisés par la famille royale.

Pour le Chedi Muscat, Gilles aime créer des spécialités qui intègrent des produits locaux qui mettent en valeur les goûts et arômes de l'Orient, dont la rose, la grenade ou le miel de Djebel Akhdar, la fameuse montagne verte d'Oman. Le Sultanat étant sur la route de l'encens, Gilles l'utilise pour faire un dessert au chocolat fumé.

Gilles dirige huit pâtissiers et quatre boulangers qui alimentent cinq restaurants du complexe hôtelier, dont le Long Pool avec sa piscine de 103 mètres, la plus longue du Moyen-Orient, où l'on sert des tapas japonaises, y compris une crème brûlée flambée au yuzu et des gyozas pralinés avec des pommes Granny Smith. Dans l'établissement gastronomique, le Beach Restaurant, il propose des desserts très raffinés, tel le White, qui sublime les fameux citrons séchés d'Oman. Gilles aime aussi exprimer sa créativité dans la vitrine de la pâtisserie où il met en scène des macarons et des chocolats, entièrement faits maison. Quand il ne cherche pas à atteindre les sommets de la pâtisserie, Gilles s'envole en parapente, son autre passion.

renouvellement
renewal

The 38 year-old Gilles Wintemberger, who is a native of Alsace in Eastern France, has been the Executive pastry chef of the Chedi Muscat hotel in Oman since 2014. Gilles first apprenticed with the great pastry master, Frédéric Helmstetter, when he was preparing his MOF, with the help of Stéphane Klein and Gilbert Poney. Gilles, who is an avid competitor, came first in the apprenticeship program in his region, which enabled him to participate in the Best French Apprentice contest. Since then, he has competed in several professional events throughout the world.

In France, he worked at the Hotel Lutetia in Paris, the Auberge de l'Îll in Illhaursem (Alsace) and La Croix du Sud in Corsica. In Switzerland, he worked in several luxury hotels in Zermatt and Montreux, notably at the Fairmont Palace. Most recently, he was Head pastry chef at the Crowne Plaza Kuwait, representing Fauchon Paris, where he created several desserts for events organized by the royal family.

For the Chedi Muscat, Gilles creates specialties that incorporate Oriental tastes and aromas, such as roses and pomegranates, and the honey of the Jabal Akhdar, Oman's world-renowned Green Mountain. Since the Sultanate is on the incense route, he also smokes chocolate with this centuries-old spice. He's in charge of a team of eight pastry chefs and four bakers that serve Chedi Muscat's five restaurants, including the Long Pool, which has the longest swimming pool in the Middle East, at 103 meters, where he serves up Japanese-style tapas, including a crème brûlée flambéed with yuzu and pralinéd gyozas with Granny Smith apples. For Le White, the hotel's gastronomic restaurant, he concocts delicacies made with Oman's famous dried lemons. Gilles also enjoys expressing his creativity in the hotel's pastry shop window, where he displays macaroons and chocolates, all home made. When he's not taking pastry to new heights, he enjoys paragliding.

TEXTURES MANGUE

Pour 10 parts

GANACHE VANILLE

VANILLA GANACHE

Gélatine Gelatin	4 g
Crème Cream	232 g
Vanille Vanilla	4 g
Chocolat blanc 35% White chocolate 35%	103 g

Dans un grand volume d'eau froide, tremper les feuilles de gélatine pendant environ 20min.

Faire bouillir la crème et laisser infuser avec les gousses de vanille pendant 10 min.

Incorporer la gélatine essorée.

Verser la préparation en 2 ou 3 fois sur le chocolat blanc, réaliser une émulsion au mixeur.

Réserver au réfrigérateur pendant 24 h avant utilisation.

In a large amount of chilled water, soak the gelatin leaves for around 20 min.

Boil the cream and infuse with the vanilla pods for 10 min.

Add in the drained gelatin.

Pour the mixture in 2 or 3 times, over the white chocolate and emulsify using a mixer.

Keep in the chiller for 24 h before use.

TAGLIATELLES DE MANGUE

MANGO TAGLIATELLES

Purée de Mangue 100% Les vergers Boiron	60 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Eau Water	60 g
Sucre Sugar	25 g
Poudre gélifiante végétale Vegetable gelling powder	8 g
Gousse de vanille grattée Scraped vanilla pod	1 g

Chauffer l'eau à 60°C.

Mélanger le gélifiant végétal en poudre avec le sucre et la vanille, incorporer la purée puis porter à ébullition.

Verser la gelée sur la ganache de 2 mm de hauteur disposée sur un Silpat.

Réserver au réfrigérateur.

Warm the water to about 60°C.

Mix the vegetable gelling powder with the sugar and vanilla, stir in purée and bring to the boil.

Pour the jelly onto the 2 mm high ganache sat on a Silpat.

Set aside in the fridge.

GUIMAUVE À LA MANGUE

MANGO MARSHMALLOW

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	45 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Sucre Sugar	60 g
Sucre inverti Invert sugar	51 g
Gélatine Gelatin	6 g
Eau Water	15 g

Tremper la gélatine dans un volume d'eau froide.

Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau, le sucre inverti (21 g) et cuire à 116°C.

Verser progressivement le sucre cuit sur le sucre inverti (30 g).

Laisser refroidir avant d'incorporer la gélatine trempée. Fouetter.

Verser l'appareil à guimauve dans un cadre de 1 cm de hauteur sur un Silpat préalablement graissé.

Laisser figer pendant 24 h.

Soak the gelatin in cold water.

In a saucepan, mix the sugar, water, invert sugar (21 g) and cook to 116°C.

Pour step by step the cooked sugar over the invert sugar (30 g).

Leave to cool before adding the soaked gelatin.

Whisk.

Pour the marshmallow mixture into a 1 cm high frame on a Silpat previously greased.

Let set for 24 h.

MANGO TEXTURES

For 10 portions

BISCUIT ESPUMA

ESPUMA BISCUIT

Beurre Butter	20 g
Farine Flour	100 g
Sucre glace Icing sugar	100 g
Blancs d'œufs Egg whites	200 g

Mélanger et verser le tout dans un siphon. Charger avec 2 cartouches de gaz.

Graisser ensuite des gobelets, les remplir à 1/3 et cuire au micro-ondes pendant 30 sec.

Démouler.

Mix it all together and put into a siphon. Add 2 gas cartridges.

Then, grease plastic cups, fill 1/3 of mixture and cook in the microwave for 30 sec.

Unmold.

CRÈME DE MASCARPONE À LA MANGUE

MANGO MASCARPONE CREAM

Purée de Mangue 100% Les vergers Boiron	200 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Mascarpone Mascarpone cheese	200 g
Sucre glace Icing Sugar	75 g
Crème Cream	100 g
Gélatine Gelatin	6 g

Tremper la gélatine dans un volume d'eau froide.

Chauffer la gélatine dans une petite quantité de crème.

L'incorporer au reste de la crème.

Verser la crème et la gélatine dans la purée Mangue.

Enfin, ajouter le mascarpone et mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Soak the gelatin in cold water.

Heat the gelatin with a small amount of cream.

Mix with the rest of the cream.

Pour the cream and gelatin into the Mango purée.

Then, add the mascarpone cheese and blend it until homogenization.

TUILE DE DENTELLE NOIRE

BLACK LACE TUILE

Sucre glace Icing sugar	50 g
Beurre Butter	50 g
Farine Flour	50 g
Blancs d'œufs Egg whites	50 g
Charbon Charcoal	1 g
Essence de violet Violet essence	QS as required

Mélanger le beurre ramolli et le sucre glace, ajouter les œufs et la farine.

Finir avec quelques gouttes d'essence de violette.

Enfin, verser la préparation dans un moule à tuile dentelle, cuire à 150°C pendant 4 min. puis façonner les tuiles.

Mix the softened butter and icing sugar together, add the eggs and flour.

At the end, put some drops of violet essence.

Then, pour the mixture into a lace tuile mold, bake at 150°C for 4 min. and give it shape.

COULIS DE MANGUE

MANGO COULIS

Purée Mangue 100% Les vergers Boiron	45 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Nappage neutre Neutral glaze	40 g

Décongeler la purée Mangue puis la verser dans le nappage neutre.

Mixer en veillant à ne pas incorporer d'air.

Melt the Mango purée, then pour into the neutral glaze.

Blend without incorporating air.

SORBET MANGUE CHARBON

MANGO CHARCOAL SORBET

Purée de Mangue 100% Les vergers Boiron	500 g
Les vergers Boiron 100% Mango purée	
Glucose atomisé Atomised glucose	50 g
Stabilisateur Stabilizer	5 g
Sucre inverti Invert sugar	12 g
Sucre Sugar	16 g
Eau Water	372 g
Charbon en poudre Charcoal powder	2 g

Chauffer l'eau et une fois à 35-40°C, ajouter le glucose atomisé, le sucre inverti et le sucre préalablement mélangé au stabilisateur.

Verser sur la purée Mangue décongelée.

Pasteuriser le mélange à 85°C, puis refroidir rapidement à 4°C.

Réserver au réfrigérateur entre 4 h et 12 h et turbiner.

Warm the water and when it reaches 35-40°C, add the atomized glucose, invert sugar and sugar previously mixed with the stabilizer.

Pour over the meltedMango purée.

Pasteurize the mixture at 85°C, then chill quickly to 4°C.

Set aside in the fridge for 4 to 12 h and churn.

POUDRE ACIDULÉE

ACIDULOUS POWDER

Poudre mangue jaune Yellow mango powder	3 g
Sucre glace Icing sugar	12 g
Bicarbonate de soude Baking soda	2 g

Mélanger le tout.

Mix all together

STREUSEL DE NOISETTE

HAZELNUT STREUSEL

Beurre sec 84% Dry butter 84%	60 g
Cassonade Brown sugar	60 g
Farine T55 Flour T55	60 g
Poudre d'amande Almond powder	25 g
Poudre de noisette Hazelnut powder	47 g

Au batteur, à la feuille, mélanger toutes les poudres puis ajouter le beurre froid en dés.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.

Placer au réfrigérateur pendant 30 min. parsemer sur un Silpat et cuire à 150°C.

Mix all the powders together in a stand mixer fitted with paddle attachment then add the cold diced butter.

Mix until crumbs form.

Put in the refrigerator for 30 min, then spread unevenly on a Silpat and bake at 150°C.

CHIPS DE MANGUE

MANGO CHIPS

Mangue fraîche Fresh mango	QS as required
Sucre glace Icing sugar	QS as required

Tailler la mangue en tranches très fines.

Saupoudrer de sucre glace et laisser sécher pendant la nuit dans un placard chaud.

Cut the fresh mango into very thin slices.

Sprinkle with icing sugar and dry them overnight in a hot cupboard.

MONTAGE

ASSEMBLY

Disposer la tuile dentelle noire au centre du plat.

Dans le creux de la tuile, dresser 3 dômes de mascarpone à la mangue en utilisant une douille.

Garnir les dômes avec du coulis de mangue .

Sur chaque dôme, disposer une chips de mangue, un peu de streusel, une pièce de guimauve et une pièce de biscuit espuma.

Dresser quelques points de ganache à la vanille avec des tagliatelles de mangue par-dessus.

Saupoudrer un peu de poudre acidulée jaune, puis disposer une quenelle de sorbet de mangue charbon à l'extrémité de la tuile avec une chips de mangue par-dessus.

Place the black lace tuile in the middle of the plate.

Between the wave, pipe 3 domes of mango mascarpone cream with a round shape nozzle.

Fill the domes with mango coulis.

On each dome, put a mango chips, a piece of streusel, a marshmallow and one piece of espuma biscuit.

Pipe some drops of vanilla ganache and add some mango tagliatelles on it.

Sprinkle some acid yellow powder, then place a quenelle of charcoal mango sorbet at the extremity of the tuile and the mango chips on it.



LE BLANC

Pour 10 parts

CRÈME ANGLAISE BASIC CUSTARD

Purée de Citron 100% Les vergers Boiron	130 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Crème Cream	500 g
Lait Milk	350 g
Jaunes d'œufs Egg yolks	200 g
Sucre Sugar	100 g
Zeste de citron Lemon zest	2 g

Porter à ébullition la crème, le lait et le zeste de citron.

Ajouter les jaunes d'œufs préalablement mélangés avec le sucre.

Cuire à 82°C et chinoiser.

Ajouter la purée Citron.

Bring to a boil the cream, milk and lemon zest.

Pour the egg yolks previously mixed with the sugar.

Cook to 82°C and strain.

Add the Lemon purée at the end.

CRÈME LÉGÈRE AU CITRON LIGHT LEMON CREAM

Base de crème anglaise Custard base	1 000 g
Chocolat blanc 33% White chocolate 33%	580 g
Gélatine Gelatin	7 g

Chinoiser la crème anglaise chaude, ajouter la gélatine puis réaliser une émulsion avec le chocolat fondu.

Parfaire l'émulsion au mixeur plongeant.

Strain the hot custard, add the gelatin, then make a emulsion with the melted chocolate.

Finish the emulsion with a hand blender.

COMPOTÉE DE CITRON LEMON COMPOTE

Purée de Citron 100% Les vergers Boiron	90 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Sucre Sugar	2 g
Pectine NH Pectin NH	1 g
Acide citrique Citric acid	1 g

Mélanger le sucre avec la pectine.

Chauffer la purée à 50°C puis ajouter le mélange de sucre.

Porter à ébullition et poursuivre la cuisson.

Vérifier la cuisson.

Ajouter l'acide citrique.

Mix the sugar with the pectin.

Heat the purée to 50°C and add the sugar mixture.

Bring to the boil and keep cooking.

Test to see if it is cooked.

Add the citric acid.

THE WHITE

For 10 portions

BASE DE CRUMBLE CRUMBLE BASE

Crumble de noisette Hazelnut crumble	375 g
Pâte feuilletée (cuite) Puff pastry (Cook)	275 g
Feuilletine croustillante Crispy feuilletine	350 g
Chocolat blanc (fondu) White chocolate (melted)	400 g

Mélanger le tout.

Mix it all together.

MOUSSE DE CITRON LEMON MOUSSE

Purée de Citron 100% Les vergers Boiron	50 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Eau Water	50 g
Sucre Sugar	10 g
Sucro Sucro	1 g

Porter l'eau et la purée Citron à ébullition.

Ajouter ensuite le sucre et le Sucro, bien mélanger le tout.

Enfin, utiliser à température ambiante.

Bring at boil the water and Lemon purée.

Then add the sugar and Sucro, mix properly.

Lastly, use at the room temperature.

GUIMAUVE AU CITRON LEMON MARSHMALLOW

Sucre Sugar	185 g
Sucre inverti Invert sugar	140 g
Pulpe de citron frais Fresh lemon pulp	122 g
Gélatine Gelatin	20 g
Eau Water	40 g

Tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau, le sucre inverti (58 g) et cuire à 116°C.

Verser progressivement le sucre cuit sur le sucre inverti (82 g).

Laisser le mélange refroidir avant d'ajouter la gélatine trempée.

Fouetter et ajouter la pulpe de citron.

Verser l'appareil à guimauve dans un cadre de 1 cm de hauteur sur un Silpat préalablement graissé.

Laisser figer pendant 24 h.

Soak the gelatin in cold water.

In a saucepan, mix the sugar, water, invert sugar (58 g) and cook to 116°C.

Pour step by step the cooked sugar over the invert sugar (82 g)

Leave to cool before adding the soaked gelatin.

Whisk and add the lemon pulp.

Pour the marshmallow mixture into a 1 cm high frame on a Silpat previously grease.

Let set for 24 h.

TUILE BLANCHE TRANSPARENTE WHITE TRANSPARENT TUILE

Eau Water	160 g
Huile Oil	60 g
Farine Flour	30 g
Colorant blanc en poudre Powdered white coloring	1 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients, mixer et passer au chinois.

Déposer une cuillerée de l'appareil dans une poêle brûlante, laisser évaporer toute l'eau.

Déposer sur du papier absorbant à la fin de la cuisson pour retirer l'excédent d'huile.

Mix all the ingredients together, blend and strain.

Drop a spoonful of the mixture in a very hot pan bring at boil, evaporate all the water

When it's finished, put it on a paper to absorb the oil.

SORBET CITRON
LEMON SORBET

Purée de Citron 100% Les vergers Boiron	1 000 g
Les vergers Boiron 100% Lemon purée	
Eau Water	1 965 g
Glucose atomisé Atomized glucose	215 g
Sucre inverti Invert sugar	20 g
Sucre Sugar	732 g
Stabilisateur Stabilizer	18 g

MONTAGE
ASSEMBLY

Placer un cercle métallique de 7 cm de diamètre dans une assiette creuse.
À l'aide d'une poche à douille, le garnir de crème de citron légère (5 mm) puis déposer quelques gouttes de compotée de citron.
Recouvrir de crumble chocolat blanc jusqu'au bord du cercle.
Retirer le cercle, disposer de la mousse au citron autour.
Disposer 3 pièces de guimauve au citron, des zestes de citron confits et dresser une quenelle de sorbet citron.
Enfin, disposer la tuile transparente et des feuilles argentées par-dessus.

In a deep plate, put a 7 cm diameter metal ring.
With a piping bag fill 5 mm with light lemon cream, pour some drops of lemon compote.
Then cover until the ring level with the white chocolate crumble.
Remove the ring, add the lemon mousse around.
Put 3 pieces of marshmallow, candied lemon zests and add one quenelle of lemon sorbet.
Lastly, place the transparent tuile cookie and silver leaves on the top.

Chauffer l'eau et dès qu'elle atteint 35-40°C, ajouter le glucose atomisé, le sucre inverti et le sucre préalablement mélangé avec le stabilisateur.
Verser dans la purée Citron décongelée.
Pasteuriser le mix à 85°C, puis faire refroidir rapidement à 4°C.
Réserver au réfrigérateur entre 4 h et 12 h puis turbiner.

Warm the water and when it reaches 35 - 40°C, add the atomized glucose, invert sugar and sugar previously mixed with stabilizer
Pour into the melted Lemon purée.
Pasteurize the mixture at 85°C, then chill rapidly to 4°C.
Set aside in the fridge for 4 h to 12 h and churn.





SOMMAIRE
CONTENTS

Alain BOIRON	p. 1
 Pierre ABI HAYLA	 p. 3
LE ROUGE FRAISE THE RED STRAWBERRY	p. 5
 LES SAVEURS DU CITRON JAUNE LEMON FLAVOR	 p. 7
 Rena ALKAN	 p. 9
PARFAIT À LA MANGUE ET À LA PASSION AVEC CRÈME VANILLE PASSION AND MANGO PARFAIT WITH VANILLA CREAM	p. 11
 BÛCHE COCO ET ANANAS PINEAPPLE & COCONUT LOGS	 p. 13
 Feray AYDOGDU	 p. 17
PASSIONABLE PASSIONABLE	p. 19
 MAN-GO MAN-GO	 p. 21
 Marc BALAGUER-FABRA	 p. 23
DESSERT VITRINE GÉOMÉTRIQUE GEOMETRIC VITRINE DESSERT	p. 25
 DESSERT RESTAURANT RESTAURANT DESSERT	 p. 27
 Jean-Christophe DUC	 p. 29
ESTERASIE ESTERASIE	p. 31
 THERESA THERESA	 p. 33
 Ghislain GAILLE	 p. 37
EXOTIQUE EXOTIC	p. 39
 MOUSSE AU COCO ET GELÉE À LA FRAMBOISE SUR SABLÉ BRETON COCONUT MOUSSE- RASPBERRY JELLY ON SABLE BRETON	 p. 41
 Guilherme GUISE	 p. 43
SORBET ANANAS-MERINGUE GRILLÉE ET CARAMEL TROPICAL PINEAPPLE SORBET- TOASTED MERINGUE AND TROPICAL CARAMEL	p. 45
 Oleg ILYIN	 p. 49
CITRON LEMON	p. 51
 ANANAS PINEAPPLE	 p. 53
 Mads KILSTRUP KRISTRIANSEN	 p. 55
DESSERT À LA FRAISE STRAWBERRY DESSERT	p. 57
 PASSION AU THYM PASSION IN THYME	 p. 61

Ewald KNAUF	p. 63
RÊVE DE FRAMBOISE ET DE NOIX DE COCO, LIBREMENT INTERPRÉTÉ COCONUT AND RASPBERRY DREAM, FREELY INTEPRETED	p. 65
 LE VENT DES CARAÏBES, NOIX DE COCO ET FRAMBOISE À LA PISTACHE, YAOURT ET QUINOA CARIBBEAN WIND, COCONUT AND RASPBERRY WITH PISTACHIO, YOGURT AND QUINOA	 p. 69
 Martina KÖMPEL	 p. 75
MERINGUE CARAMELISÉE, PÂTE DE FRAMBOISES, CHANTILLY & SORBET LITCHI, SOUPÇON DE SEL À LA FRAMBOISE CARAMELIZED MERINGUE, RASPBERRY PASTE, CHANTILLY & LYCHEE SORBET, PINCH OF RASPBERRY SALT	p. 77
 Martin LIPPO	 p. 81
"DAHL" DE MANGUE ET COCO MANGO "DAHL" WITH COCONUT	p. 83
 LE JARDIN DE FLEURS THE FLOWER GARDEN	 p. 85
 Kévin LOPES	 p. 87
GÂTEAU COCO ET ANANAS PINEAPPLE AND COCONUT CAKE	p. 89
 PERLES DE FRAISE AU SAFRAN ET AUX ÉPICES SAFFRON STRAWBERRY PEARLS AND SPICES	 p. 93
 Emile PILLOT	 p. 97
LA FRAISE AU LAIT MILK STRAWBERRY	p. 99
 LE FEUILLE À FEUILLE COCO ET CARAMEL PASSION SAFRAN LAYERED COCONUT AND PASSION FRUIT SAFFRON CARAMEL	 p. 101
 Alon SHABO	 p. 103
DESSERT COCO, THYM CITRON ET SÉSAME NOIR COCONUT DESSERT, LEMON THYME AND BLACK SESAME	p. 105
 Árpád SZÜCS	 p. 109
GÂTEAUX PASSION PASSION TRAVEL CAKE	p. 111
 PAVLOVA FRAMBOISE ET COCO COCONUT AND RASPBERRY PAVLOVA	 p. 113
 Eran SHVARTZBARD	 p. 117
CRÈME DES ANGES CREAM OF ANGELS	p. 119
 GÂTEAU À L'ANANAS ET NOIX DE COCO COCONUT PINEAPPLE CAKE	 p. 123
 Michel WILLAUME	 p. 125
T'AS LE LOOK COCO T'AS LE LOOK COCO	p. 127
 PLAISIR DE MIRABELLE MIRABELLE PLUM PLEASURE	 p. 131
 Gilles WINTENBERGER	 p. 135
TEXTURES MANGUE MANGO TEXTURES	p. 137
 LE BLANC THE WHITE	 p. 141



Merci à l'École Nationale
Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux

Création : YAKA Communication - Emmanuelle Dubuis

Textes : W5 Éditorial - Michel Celemenski

Impression : Impressions Modernes

Crédits Photos : Ginko - Julien Bouvier - iStock

ISBN : 978-2-9566612-0-7

Achevé d'imprimer 26 Janvier 2019

