



Recettes de **Pâques**

Jérémy Del Val & Thibault Marchand

les vergers
boiron





Jérémie DEL VAL

Champion de France du dessert

- > 2012 | Médaille de bronze au Championnat de France du dessert
- > 2014 | Champion de France du dessert
- > 2015 | Chef création chez Dalloyau
- > 2015 | Auteur du livre «Les babas» aux éditions First
- > 2022 | Chef exécutif pâtisserie Dalloyau

Chef exécutif pâtissier chez Dalloyau, couronné champion de France des desserts en 2014, j'ai toujours su que je voulais travailler en cuisine. Très tôt, je fus inspiré par mes grands-mères. J'ai commencé ma formation par un BEP en cuisine puis une formation en pâtisserie. Inspiré par mes différents voyages à la rencontre de nouveaux produits dans des lieux aussi prestigieux que des hôtels 5 étoiles, un club privé de la plus belle marina de Majorque ou encore un restaurant gastronomique de Val Thorens, les Palaces de la Polynésie, Bora Bora et Tahiti, Monaco ou encore les tables étoilées de la Côte d'Azur. Aujourd'hui Chef exécutif pâtisserie pour la maison de gastronomie Dalloyau Paris, en charge de toute la partie sucrée et après avoir été pendant 7 ans en charge de la création de la partie sucrée pour les boutiques, les cocktails (pièces cocktail) et réception (dessert à l'assiette). En charge aussi du « suivi qualité » et de la formation d'équipe de Dalloyau l'international.



ROULÉ AGRUMES

Par Jérémie DEL VAL

4



ŒUF CHOCO-COCO

Par Jérémie Del Val

8

NOS CHEFS PÂTISSIERS

SOMMAIRE

Thibault MARCHAND

Chef Pâtissier / Ambassadeur technique

- > 2013 | Champion de France de viennoiserie
- > 2014 | Responsable de la pâtisserie Hugo & Victor à Miami
- > 2019 | Chef Pâtissier au Kimpton Fitzroy à Londres
- > 2019 | Gagnant de l'émission Bake off: the professionals UK
- > 2022 | Chef Pâtissier / Ambassadeur technique chez Les vergers Boiron

Originaire de Picardie, il obtient un CAP Pâtissier puis un CAP Boulanger et enfin un BTM Pâtissier. Il participe ensuite à plusieurs concours, comme celui de pièce artistique en chocolat, ainsi que la coupe de France de boulangerie qu'il remporte, dans la catégorie viennoiserie. Il intègre ensuite l'équipe « Hugo & Victor » au cours d'une première année à Paris, avant d'être promu responsable de la pâtisserie dans une nouvelle boutique du groupe à Miami. Deux ans plus tard, il tente l'aventure londonienne et rejoint l'équipe du pâtissier Dominique Ansel, connu pour son « cronut ». Après un retour en France et une expérience dans l'enseignement, il repart à Londres et devient Chef Pâtissier d'un hôtel 5*. En 2019, Thibault et sa coéquipière Erica Sangiorgi remportent un concours télévisé, équivalent anglais du Meilleur Pâtissier professionnel. Depuis, Thibault a créé sa société de consulting en pâtisserie et a rejoint Les Vergers Boiron en tant que Chef Pâtissier / Ambassadeur technique en 2022.



BULLE FRUITS ROUGES

Par Jérémie DEL VAL

12



FLEUR DE PÂQUES

Par Thibault Marchand

16



2



3



Purée d'Orange sanguine IGP



Purée de Clémentine Corse IGP



Purée de Bergamote



Purée de Citron IGP



Concentré d'Orange

BISCUIT AGRUMES

Lait	186 g
Beurre	135 g
Farine	173 g
Jaune d'œuf	226 g
Œuf	135 g
Concentré d'Orange Les vergers Boiron	40 g
Citron jaune	2 pièces
Blanc d'œuf	366 g
Sucre semoule	160 g

Faire bouillir le lait avec le beurre puis, hors du feu, ajouter la farine tamisée. Insérer progressivement les jaunes et les œufs. Ajouter ensuite le concentré d'orange et le zeste de citron. Mélanger ensuite délicatement les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre.

Étaler à 5 mm soit environ 650 g par feuille. Cuisson à 175°C 12/15 min.

CRÈMEUX AGRUMES

Purée d'Orange Sanguine IGP Les vergers Boiron ...	750 g
Purée de Clémentine Corse IGP Les vergers Boiron .	750 g
Purée de Bergamote Les vergers Boiron	150 g
Sucre	225 g
Pectine NH325	37,5 g
Stabilisateur à glace	12,5 g
Jaune d'œuf	225 g
Beurre	350 g

Faire chauffer la purée à 40°C, ajouter le sucre mélangé à la pectine et au stabilisateur à glace, puis ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85°C. Refroidir à 40°C et mixer avec le beurre pommade. Laisser cristalliser une nuit au frais.

CRÈME VANILLE MASCARPONE

Lait	35 g
Vanifusion	6 g
Sucre semoule	39 g
Masse gélatine	32 g
Mascarpone	75 g
Crème liquide	315 g

Faire bouillir le lait avec le sucre et la pâte de vanille puis ajouter la masse gélatine. Verser progressivement sur le mascarpone puis mélanger avec la crème. Réserver au froid pendant deux heures minimum. Monter au fouet avant utilisation.



Purée de Banane



Crème de Coco



Purée de Citron vert



Purée de Citron jaune

CROUSTILLANT COCO

Recette pour un cadre

Chocolat au lait	165 g
Praliné amande noisette	454 g
Pure pâte d'amande	180 g
Citron vert	1 pièce
Fleur de sel	4 g
Feuilletine	365 g
Noix de coco râpée	95 g

BISCUIT MOELLEUX BANANE

Recette pour une feuille 60 x 40 cm

Purée de Banane Les vergers Boiron	315 g
Pâte d'amande 50 %	375 g
Œuf	280 g
Jaune d'œuf	30 g
Farine	40 g
Sucre muscovado	40 g
Beurre	85 g
Blanc d'œuf	85 g
Sucre semoule	15 g

CRÉMEUX NOIX DE COCO AU POIVRE

Crème de Coco Les vergers Boiron	1600 g
Purée de Citron vert Les vergers Boiron	140 g
Poivre de la Jamaïque	18 g
Vanilfusion	10 g
Sucre	200 g
Pectine NH	36 g
Stabilisateur à glace	10 g
Jaune d'œuf	180 g
Beurre	280 g

Faire fondre le chocolat au lait à 40°C puis ajouter le praliné, la pure pâte d'amande, la fleur de sel et le zeste de citron. Réchauffer le tout à 35/40°C puis ajouter la feuilletine et la noix de coco râpée.

Mixer la purée de banane avec la pâte d'amande, la farine, les œufs, les jaunes et le sucre muscovado, puis faire monter le tout. Incorporer le beurre fondu 50/55°C. Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux masses.

Etaler en plaque à 1200 kg et cuire à 180°C 12/15 min.

Faire bouillir la crème de coco et faire infuser le poivre concassé pendant 10 min (hors du feu) puis chinoiser.

Faire chauffer la purée à 40°C, ajouter le sucre mélangé à la pectine et au stab 2000, puis ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 85°C. Ajouter la purée de citron vert. Refroidir à 40°C et mixer avec le beurre pommade.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

Lait	460 g
Sirop de glucose DE 60	96 g
Jaune d'œuf	96 g
Crème liquide 35 %	1020 g
Chocolat au lait	700 g

Porter à ébullition le lait, le sirop de glucose et le sucre sur les jaunes. Cuire le tout à 84°C.

Émulsionner à la maryse en versant sur le chocolat pareillement fondu, mixer pour parfaire l'émulsion.

Monter la crème liquide mousseuse, puis l'incorporer délicatement dans la première masse à 35/37°C.

CRÈME NOIX DE COCO

Crème de Coco Les vergers Boiron	200 g
Sirop à 30°B	100 g
Purée de Citron jaune Les vergers Boiron	50 g
Gelcrem à froid	8 g

Mixer tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant. Puis remixer 1 heure après.

SAUCE PISTOLET CHOCOLAT BLANC

Beurre de cacao	150 g
Chocolat blanc	350 g

Faire fondre le beurre de cacao puis verser sur le chocolat blanc, pistolet à 40/45°C.

GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

Eau	138 g
Sucre semoule	300 g
Glucose	250 g
Lait concentré sucré	200 g
Masse gélatine*	150 g
Chocolat au lait	320 g

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre semoule et le glucose. Ajouter le lait concentré sucré, la masse gélatine puis verser le chocolat, mixer. Réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 24/26°C.

*soit 18.75 g de gélatine poudre de poisson 200 bl.



MONTAGE

Etaler le croustillant coco dans un cadre puis déposer le biscuit banane dessus. Découper légèrement plus petit que le moule.

Couler 300 g de crèmeux noix de coco dans les thermoformages, bloquer en cellule puis démouler. Mettre reste le crèmeux coco au frigo une nuit pour qu'il fige. Pocher le crèmeux sur les thermoformages à l'aide d'une douille vermicelle, bloquer en cellule puis réaliser un velours avec la sauce pistolet chocolat blanc.

Dans les thermoformages, couler 300 g de mousse chocolat puis déposer le crèmeux noix. Déposer 40g de mousse chocolat et le biscuit avec le croustillant.

Moules « œuf 6 personnes »

Finition : Démouler l'entremets puis le glacer avec le glaçage à 30/32°C. Déposer le « vermicelle » de crèmeux noix de coco, pistolet blanc, garnir le centre avec la crème noix de coco.

ANALYSE FRUITOLOGIE®

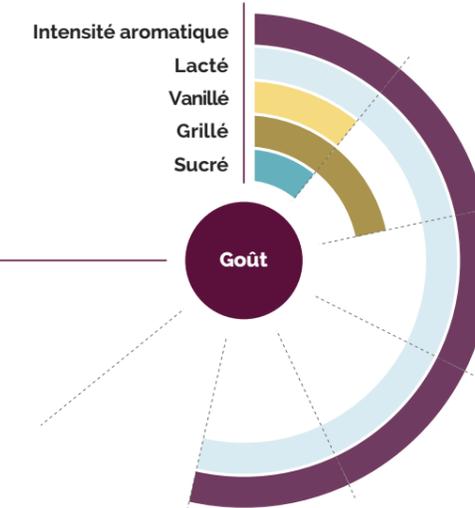
Crème de Coco - Les vergers Boiron.
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur my-vb.com

ASPECT VISUEL

Blancheur	👉👉👉👉👉
Granulosité	👉👉👉👉👉
Viscosité	👉👉👉👉👉

TEXTURE

Nappant	👉👉👉👉👉
Grumeleux	👉👉👉👉👉





Purée de
Fraïse Cléry



Purée de
Framboïse



Purée de
Citron jaune



Purée de
Yuzu

CRUMBLE SANS GLUTEN

Poudre d'amande	75 g
Cassonade	75 g
Farine de riz	75 g
Fleur de sel	1 g
Beurre	75 g

Mélanger la poudre d'amande, la cassonade, la farine et la fleur de sel au batteur avec la feuille et ajouter le beurre froid en dés jusqu'à l'obtention d'une pâte. Puis passer le crumble au crible et le cuire à 150°C pendant 18-20 min.

CROUSTILLANT AMANDE DRAGÉES

Amande hachée	175 g
Sirop à 30° B	235 g
Quinoa soufflé	80 g
Sirop d'érable	80 g
Riz soufflé	100 g
Sirop d'érable	100 g
Crumble sans gluten	155 g
Dragées	135 g
Praliné amande	380 g
Pure pâte d'amande	190 g
Chocolat blanc	170 g
Citron jaune	2 pièces
Fleur de sel	4 g

Faire bouillir le sirop à 30°B, verser sur les amandes hachées et laisser reposer 20 min, égoutter puis caraméliser au four à 160°C.

Mélanger le quinoa soufflé avec le sirop d'érable froid puis caraméliser au four à 160°C.

Mélanger le riz soufflé avec le sirop d'érable froid puis caraméliser au four à 160°C.

Faire fondre le chocolat blanc à 40/45°C, ajouter le praliné, la pâte d'amande et les zestes de citron jaune, verser sur le mélange caramélisé, le crumble (cuit doré) et les dragées concassées.

Tasser 215 g par moule œuf (200 x 140 x 45 mm Goble).





Purée de Bergamote



Purée de Mangue



Purée de Kiwi

DACQUOISE AMANDE

Blanc d'œuf	120 g
Sucre	40 g
Poudre d'amande	70 g
Sucre glace	70 g
Farine	22,5 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide du fouet, réaliser une meringue avec les blancs et le sucre. Tamiser les poudres ensemble. Incorporer les poudres délicatement à la meringue. Cuire à 170°C pendant 10-12min.

MOUSSE DRAGÉES

Lait	95 g
Crème	475 g
Dragées	75 g
Gousse de vanille	1/4
Amidon	10 g
Jaune d'œuf	30 g
Chocolat blanc	20 g
Masse gélatine	15 g
Crème montée	95 g
Mascarpone	50 g

Casser grossièrement les dragées, puis les laisser infuser dans le lait et la crème pendant 20 minutes. Filtrer et repeser le poids de liquide. Ajouter la vanille grattée. Mélanger l'amidon avec les jaunes d'œufs et réaliser une crème anglaise. Verser sur le chocolat blanc et ajouter la masse gélatine. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au réfrigérateur afin de faire refroidir le mélange. Mélanger le mascarpone avec la crème, puis l'incorporer à la crème anglaise.

COMPOTÉE MANGUE BERGAMOTE

Purée de Bergamote Les vergers Boiron	110 g
Purée de Mangue Les vergers Boiron	55 g
Sucre poudre	30 g
Pectine NH	4 g

Mélanger les poudres ensemble. Chauffer les purées. Verser les poudres en pluie tout en remuant et faire bouillir. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Couler la compotée dans votre moule afin de réaliser l'insert. Réserver au congélateur pour le montage.



my-vb.com



Les vergers Boiron
BP 21016 • 26958 Valence Cedex
France

