



adamance

fruits du bon sens

Les iconiques

Par les chefs amis d'adamance

TECHNIQUES & RECETTES

Sommaire

3

PRÉSENTATION
D'ADAMANCE

4

NOTRE APPROCHE
DE RECETTE AUX FRUITS

5

PRÉSENTATION
DES CHEFS

6

MOUSSE INTENSE

12

CRÉMEUX DE FRUIT

18

GEL IOTA

24

PÂTE DE FRUIT
FRAÎCHE

26

CRÈME MONTÉE
COCO

Des fruits en purée
vraiment différents

parce qu'ils respectent la nature, les hommes et les femmes qui
les travaillent, et surtout parce qu'ils ont un délicieux goût de fruits mûrs
que vous serez fiers de mettre en œuvre dans vos créations !

Avec une mission forte :

Préserver durablement l'avenir des fruits, de leur goût,
et de celles et ceux qui les travaillent.
Pour nous, c'est juste une question de bon sens.

Nos 4 engagements :



**DU RESPECT POUR LES
HOMMES ET LA TERRE**
Des fruits en purée que
vous êtes fiers de travailler



**DES FRUITS 100% TRACÉS
DES PRODUCTEURS AUX
VARIÉTÉS**
Des histoires à partager
avec vos clients



**100% FRUIT, SANS SUCRES
AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS**
Des fruits mûrs plutôt que du
sucre ajouté



**TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU
FRUIT À VOTRE SERVICE**
250 recettes d'applications
à explorer

Une gamme surgelée disponible en 1 et 5 kg



Notre approche des recettes aux fruits

À VOTRE SERVICE

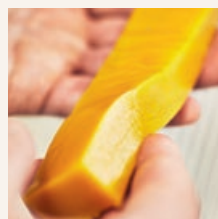
Nous avons retravaillé toutes les recettes les plus utilisées par les artisans et d'autres plus originales pour mettre en valeur au mieux le fruit dans vos créations. C'est comme les essentiels de Valrhona, mais pour le fruit.

 L'intérêt de nos recettes?
Elles suivent toutes les principes R.I.S.A :



RAISONNÉE

On enlève le superflu, on garde l'essentiel. Donc des recettes moins grasses, moins sucrées, avec moins d'ingrédients mais toujours autant de plaisir.



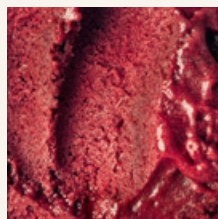
INTENSE

Des textures parfaites mais avec des goûts francs de fruit. Si on ne reconnaît pas le fruit, on ne vous propose pas la recette.



SIMPLE

On a réfléchi longtemps sur des sujets très compliqués pour que nos recettes soient les plus simples possible à mettre en place et réaliser dans vos labos.



ADAPTÉE

Il y a plusieurs façons d'obtenir une texture. Alors on vous propose plusieurs alternatives, il y aura forcément celle qui correspond à vos besoins.

Retrouvez plus de 250 recettes sur notre page Instagram @Adamance_fruits et notre site internet www.adamance.fr

Les chefs Amis d'Adamance



Eddie Benghanem

Le Poète – Pâtisserie juste & gourmande

Eddie Benghanem fait ses premières armes au Crillon aux côtés de Christophe Felder, puis devient le chef pâtissier du Ritz jusqu'en 2008. Aujourd'hui, il officie au Trianon Palace à Versailles. Ses créations sont raffinées mais il n'oublie jamais que le plaisir est le but de la pâtisserie. Il travaille sur la « lisibilité » du goût, atteindre l'équilibre parfait pour que chaque partie de la création puisse s'exprimer, la recherche continue de justesse. Il ose les associations de textures, de goûts, de sensations, sans jamais nous perdre. La pâtisserie comme une poésie.

Xavier Brignon

Le Curieux – Pâtisserie subtile et inspirée

Xavier a toujours aimé apprendre. À la tête de 2 boutiques à Besançon, il continue malgré tout à se former régulièrement auprès des meilleurs ouvriers de France & des champions du monde de la pâtisserie de divers horizons. La connaissance, c'est la clé. Et aujourd'hui, c'est lui qui apprend aux autres, fin pédagogue, toujours dans la transmission. Attaché à la terre, aux saveurs, il ne réalise aucune concession quant à la provenance des ingrédients qu'il utilise en laboratoire. Sa pâtisserie subtilement travaillée est inspirée de saveurs, de voyages ou d'expériences. La pâtisserie profondément humaine, à son image.

Clément Higgins

L'Explorateur – Pâtisserie créative & rafraîchissante

Après un master en droit des affaires, Clément bifurque pour se consacrer à sa passion : la pâtisserie. En 2014, « Bricoleurs de douceurs », le projet de Clément Higgins voit le jour à Marseille avec une vision décomplexée. En « bricolant » comme il dit, il invente et nous surprend avec sa pâtisserie créative, cool et fraîche. Aussi intuitif pour ses créations que pour les jeux de mots qu'il utilise pour les nommer, il explore toutes les pistes et repousse les frontières du possible. Il est très attaché à connaître et comprendre les matières premières qu'il utilise. La pâtisserie en forme de quête.

José Manuel Augusto

Le Créateur – Pâtisserie raisonnée & intense

Depuis 4 ans, accompagné d'ingénieurs R&D, il a créé avec nous Adamance et a réalisé des milliers d'essais dans le but de proposer une pâtisserie aux fruits plus raisonnée, plus intense. Plus de 250 recettes issues de son travail. José Manuel Augusto a touché à tous les métiers du goût en passant par boulangerie, la pâtisserie, l'activité traiteur, la restauration et même la formation. Il a travaillé étroitement avec Frederic Bau sur le livre « gourmandise raisonnée ». « Manu » pour les intimes a un combat : aider les pâtissiers à prendre du recul sur leur façon de faire, se poser les bonnes questions, reprendre le pouvoir sur leurs créations. La pâtisserie intelligente.



Mousse intense

La mousse dont vous pourrez reconnaître le fruit !

Description

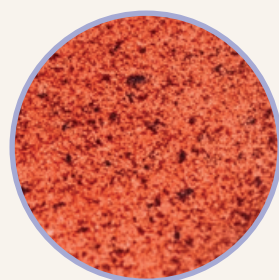
Classique parmi les classiques, cette mousse reprend les méthodes traditionnelles que vous maîtrisez déjà. Une base de fruit en purée ainsi que deux masses foisonnées que sont la crème fouettée et la meringue italienne, le tout gélifié par de la gélatine.

L'innovation Adamance

Remplacer une partie de la crème et de l'eau de la recette traditionnelle par du fruit en purée, grâce à une crème fouettée et une meringue italienne fruitée, nous permettant d'avoir jusqu'à 75% de fruit dans cette mousse.

Résultat :

- Une mousse raisonnée
- Plus de goût
- De belles couleurs



Astuces & conseils d'utilisation

Notre mousse intense pourra remplacer vos mousses aux fruits traditionnelles partout où vous les utilisez, et même là où vous n'osez plus les utiliser : Entremets, tartes, petits gâteaux, desserts à l'assiette, de nombreuses pistes à explorer.

Pour améliorer la stabilité de cette mousse, il est possible d'ajouter 0,2% de konjac en même temps que la gélatine. Vous obtiendrez une texture légèrement plus ferme, avec une sensation plus soyeuse en bouche, mais l'intensité aromatique sera légèrement diminuée.



Xavier Brignon

“Comme tout bon pâtissier & chef d'entreprise, j'ai fait mes calculs : en rajoutant 40% de fruit, la différence de prix/ portion du gâteau vendu au client n'est que de 10 cts ! Plus de goût, une mousse myrtille qui a un vrai goût de myrtille, maintenant j'utilise la mousse intense dans tous mes entremets.”





Cassis Myrtille

Xavier Brignon



Myrtille sauvage / Cassis Blackdown & Andorine

Recette calculée pour 4 Unités

ÉTAPE 1 Insert Cassis

720 g	Biscuit cassis	47,37 %
480 g	Confit Cassis	31,58 %
320 g	Myrtille surgelée bille	21,05 %

1520 g Poids total

Biscuit cassis

111,6 g	Cassis Blackdown & Andorine en purée Adamance	17,15 %
72 g	Sucre semoule	11,06 %
136,8 g	Jaunes d'œufs	21,02 %
57,6 g	Farine T45	8,85 %
168,5 g	Blanc d'œuf	25,89 %
46,8 g	Sucre semoule	7,19 %
57,6 g	Fécule de pomme de terre	8,85 %

650,9 g Poids total

Faire bouillir la purée de cassis et le sucre. Verser sur les jaunes d'œufs tempérés en fouettant activement et faire monter au batteur en vitesse 5 jusqu'au ruban. Monter les blancs mousses et serrer avec la deuxième quantité de sucre. Mélanger les 2 appareils et ajouter la farine et féculé tamisé à la fin. Étaler le biscuit dans 4 cercles à 160 g. Cuire à 180 °C 10 à 12 min / VO.

Confit cassis

398,4 g	Cassis Blackdown & Andorine en purée Adamance	78,83 %
49,9 g	Glucose atomisé	9,87 %
49,9 g	Sucre semoule	9,87 %
7,2 g	Pectine NH Sosa	1,42 %

505,4 g Poids total

Mélanger le sucre avec la pectine NH. Chauffer la purée de cassis et le glucose atomisé à 50 °C. Ajouter le sucre et la pectine NH puis mixer. Refroidir et répartir 120 gr/insert.

ÉTAPE 2 Sablé Breton Chia

60 g	Jaunes d'œufs	12,23 %
50 g	Sucre semoule	10,18 %
50 g	Sucre Cassonade	10,68 %
3 g	Sucre vanillé Maison	0,5 %
130 g	Beurre doux	26,26 %
165 g	Farine T45	34,36 %
0,5 g	Sel	0,1 %
2,9 g	Levure chimique Baking	0,6 %
25 g	Graines de chia	5,1 %

486,4 g Poids total

Monter les sucres et les jaunes à la feuille et incorporer le sel. Ajouter le beurre pommade. Ajouter la farine tamisée avec le baking en 2 fois. Ajouter les graines de chia. Débarrasser et étaler entre deux feuilles guitare. Placer au réfrigérateur 24h. Le lendemain étaler à 5mm d'épaisseur. Cuire en cercle à 170° pendant 15 min.

Suite de la recette →

ÉTAPE 3 Mousse Intense Myrtille

Crème fouettée fruitée myrtille

Recette calculée pour 338,4 g

203 g	Crème fraîche fleurette 35%	60 %	Rassembler la myrtille en purée à 4°C et la crème à 4°C puis foisonner à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture mousseuse comme pour une crème fouettée standard.
135,4 g	Myrtille Vaccinium en purée Adamance	40 %	
338,4 g	Poids total		

Meringue italienne fruitée myrtille

Recette calculée pour 223,2 g

87,6 g	Cassis Blackdown & Andorine en purée Adamance	39,25 %	Dans une cuve de batteur, rassembler la myrtille en purée à 4°C et l'albumine tamisée. Mélanger et attendre 15 à 20 minutes que l'albumine s'hydrate. Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre, cuire à 118°C, puis verser sur le mélange, myrtille en purée et albumine, mousseux. Foisonner à l'aide d'un batteur, à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 30°C).
9,6 g	Albumine Sosa	4,3 %	
97,2 g	Sucre semoule	43,55 %	
28,8 g	Eau	12,9 %	
223,2 g	Poids total		

Mousse intense

Recette calculée pour 1440 g

18,7 g	Gélatine 220 B	1,3 %	Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de myrtille en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate. Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser. Rassembler environ un tiers du fruit en purée avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures. Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement. Couler aussitôt.
288 g	Myrtille Vaccinium en purée Adamance	20 %	
571,7 g	Myrtille Vaccinium en purée Adamance	39,7 %	
223,2 g	Meringue italienne fruitée myrtille	15,5 %	
338,4 g	Crème Fruitée Myrtille	23,5 %	
1440 g	Poids total		

ÉTAPE 6 Montage

Préparer un insert avec le biscuit et le confit cassis puis passer au grand froid.
 Montage à l'envers dans un cercle de diamètre 160.
 Déposer de la mousse intense myrtille dans le moule puis déposer l'insert congelé (confit vers le bas) en appuyant légèrement.
 Lisser un peu de mousse sur le biscuit. Déposer le sablé breton.
 Placer au grand froid.



Et si on changeait de fruit ?

MOUSSE INTENSE :

	FRAISE CLÉRY & CHARLOTTE		FRAISE MARA DES BOIS		FRAMBOISE MEEKER		CASSIS BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT FLAVOR COT & LIDO		POIRE WILLIAMS VERTE		MANGUE KESAR & ALPHONSO	
GELATINE PONDRE 220 B	1,3 %	18,72 g	1,3 %	18,72 g	1,3 %	18,72 g	1,8 %	25,92 g	1,1 %	15,84 g	1,3 %	18,72 g	1 %	14,4 g
FRUIT EN PURÉE	20 %	288 g	20 %	288 g	20 %	288 g	20 %	288 g	20 %	288 g	20 %	288 g	20 %	288 g
FRUIT EN PURÉE	39,7 %	571,68 g	39,7 %	571,68 g	39,7 %	571,68 g	39,2 %	564,48 g	39,9 %	574,56 g	39,7 %	571,68 g	40 %	576 g
MERINGUE ITALIENNE FRUITÉE	15,5 %	223,2 g	15,5 %	223,2 g	15,5 %	223,2 g	15,5 %	223,2 g	19,5 %	280,8 g	15,5 %	223,2 g	15,5 %	223,2 g
MERINGUE ITALIENNE														
CRÈME FOUETTÉE FRUITÉE	23,5 %	338,4 g	23,5 %	338,4 g	23,5 %	338,4 g	23,5 %	338,4 g	19,5 %	280,8 g	23,5 %	338,4 g	23,5 %	338,4 g

Pour 4 Unités

	MYRILLE VACCINIUM MYRTILLUS		PÊCHE BLANCHE MONTROUGE & PATTY		PASSION PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		NOIX DE COCO COCOS NUCIFERA		CITRON FEMMINELLO		CITRON VERT LIME DE PERSE	
GELATINE PONDRE 220 B	1,3 %	18,72 g	1,1 %	15,84 g	1,4 %	20,16 g	1,1 %	15,84 g	1,3 %	18,72 g	1,3 %	18,72 g
FRUIT EN PURÉE	20 %	288 g	20 %	288 g	15 %	216 g	20 %	288 g	15 %	216 g	15 %	216 g
FRUIT EN PURÉE	39,7 %	571,68 g	39,9 %	574,56 g	20 %	288 g	39,9 %	574,56 g	20,1 %	289,44 g	20,1 %	289,44 g
MERINGUE ITALIENNE FRUITÉE	15,5 %	223,2 g	19,5 %	280,8 g								
MERINGUE ITALIENNE					25,4 %	365,76 g	15,5 %	223,2 g	25,4 %	365,76 g	25,4 %	365,76 g
CRÈME FOUETTÉE FRUITÉE	23,5 %	338,4 g	19,5 %	280,8 g	38,2 %	550,08 g	23,5 %	338,4 g	38,2 %	550,08 g	38,2 %	550,08 g

Pour 4 Unités

	BERGAMOTE FANTISTICO & FEMMINELLO		YUZU CITRUS JUNOS		ORANGE SANGUINE MORO & TAROCCO		MANDARINE CIACULLI		GRIOTTE OBLACINSKA		CALAMANSI BEN TRE	
GELATINE PONDRE 220 B	1,3 %	18,72 g	1,3 %	18,72 g	1,1 %	15,84 g	1,1 %	15,84 g	1,8 %	25,92 g	1,3 %	18,72 g
FRUIT EN PURÉE	15 %	216 g	15 %	216 g	19,8 %	285,12 g	19,8 %	285,12 g	19,9 %	286,56 g	15 %	216 g
FRUIT EN PURÉE	20,1 %	289,44 g	20 %	288 g	39,8 %	573,12 g	39,8 %	573,12 g	39 %	561,6 g	20 %	288 g
MERINGUE ITALIENNE FRUITÉE					19,4 %	279,36 g	19,4 %	279,36 g	15,44 %	222,34 g		
MERINGUE ITALIENNE	25,4 %	365,76 g	25,3 %	364,32 g							25,3 %	364,32 g
CRÈME FOUETTÉE FRUITÉE	38,2 %	550,08 g	38,1 %	548,64 g	19,4 %	279,36 g	19,4 %	279,36 g	23,36 %	336,38 g	38,1 %	548,64 g
GOMME TARA			0,3 %	4,32 g	0,5 %	7,2 g	0,5 %	7,2 g	0,5 %	7,2 g	0,3 %	4,32 g

Pour 4 Unités

Procédés :

Verser en pluie la gelatine (et la gomme tara selon le fruit) sur la petite quantité de fruit en purée à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gelatine (et la gomme tara selon le fruit) s'hydrate. Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la purée à 4°C et mixer pour bien homogénéiser. Rassembler environ un tiers du fruit en purée avec la meringue Italienne fruitée, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures. Ajouter le reste du fruit en purée, mélanger alors à la maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement. Couler aussitôt.

Crèmeux de fruit

Et si on raisonnait la tarte au citron ?

Description

La tarte citron est l'un des desserts les plus connus et les plus consommés dans le monde. Chaque chef en a son propre souvenir et sa propre recette. Mais on aurait tort de limiter l'utilisation du crèmeux au citron car son onctuosité se marie très bien avec de nombreux autres agrumes en purée.

L'innovation Adamance

On enlève les goûts qui empêchent le fruit de pleinement s'exprimer : finis les jaunes d'œufs et le beurre. On garde les blancs d'œufs, plus discrets et on ajoute un chocolat de couverture blanche pour la sensation de crèmeux en bouche. Un peu de konjac et de gélatine pour parfaire le soyeux, et le tour est joué.

Résultat :

- Une tarte citron intense
- Toujours aussi onctueuse en bouche
- Une recette moins grasse et moins sucrée

Astuces & conseils d'utilisation

Au-delà de la traditionnelle tarte au citron, déclinable sur de nombreux agrumes, Eddie aime également une utilisation en espuma grâce à un simple passage en siphon qui lui donne une texture tout en légèreté. Un même équilibre qui vous permet donc d'obtenir deux textures très différentes et toujours plus de possibilités de création. Exemple d'usage en espuma page 17.



Eddie Benghanem

“Le point de départ ? Une dégustation chez Adamance. Une crème citron différente, surprenante de fraîcheur, dont l'acidulé révèle pleinement le fruit. Les possibilités de créations et d'interprétations sont immenses : pâtes de fruits fraîches, nuages, sorbets... Des recettes que j'utilise au quotidien, à travers une mignardise, un dessert assiette. La puissance du fruit sans compromis.”



Tartelette citron

Eddie Benghanem

Citron Femminello



Recette calculée pour environ 6 tartelettes de 80 mm

ÉTAPE 1 Pâte sucrée

110 g	Farine	42,8%
42 g	Sucre glace	16,3%
20 g	Poudre d'amandes	7,8%
60 g	Beurre	23,3%
25 g	Œuf	9,8%
1	Pincée de sel	

257 g Poids total

Mélanger au batteur à la feuille le beurre pommade et le sucre glace.
Ajouter ensuite la poudre d'amandes, le sel et la farine.
Incorporer l'œuf. Quand le mélange est homogène, envelopper la pâte dans le film alimentaire, laisser reposer 2 h au frigo.
Étaler la pâte à 1.8 mm d'épaisseur, détailler à l'aide d'un emporte pièce à la taille souhaitée. Beurrer les moules et déposer la pâte sucrée dans les moules.
Cuire à 155°C pendant 10 à 15 minutes.

ÉTAPE 2 Crèmeux acidulé au citron

16 g	Sucre semoule	5,3%
1 g	Gélatine poudre 220 B	0,35%
1 g	Konjac Sosa	0,35%
121 g	Citron Femminello en purée Adamance	39%
102 g	Blancs d'œufs	33%
68 g	Opalys 33%	22%

309 g Poids total

Mélanger le sucre, la gélatine et le konjac, verser en pluie sur le citron en purée tout en mixant afin de bien homogénéiser, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
Chauffer à 85 °C sans cesser de remuer, verser sur les blancs d'œufs, et mixer à nouveau.
Réchauffer à 82°C comme une crème anglaise.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Réserver à 4 °C.

ÉTAPE 3 Nuage citron

8 g	Gélatine poudre 220 B	2,3%
66 g	Eau	20%
80 g	Sucre semoule	25%
175 g	Citron Femminello en purée Adamance	52,7%

329 g Poids total

Verser en pluie la gélatine dans l'eau froide, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, ajouter le sucre, puis mélanger avec le citron en purée à 4°C.
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.
A l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner la masse gélifiée à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et aérée.
La durée de foisonnement est élevée, et peut aller jusqu'à 45/60 minutes selon le volume et le matériel.

ÉTAPE 3 Crème légère au citron

125 g	Citron Femminello en purée Adamance	29,6%
5 g	Gélatine poudre 220 B	1,2%
17 g	Eau	4%
100 g	Opalys 33%	23,7%
175 g	Crème liquide 35% MG	41,5%

422 g Poids total

Mélanger la gélatine en poudre et l'eau, laisser reposer 20 minutes.
Faire fondre la masse gélatine au bain marie.
Faire bouillir la crème liquide, verser sur le chocolat et la gélatine fondue.
Mixer et laisser refroidir.
Ajouter ensuite le jus de citron et les zestes, mixer de nouveau, réserver 24 h. Monter la crème au batteur à l'aide du fouet, réserver au frais.



ÉTAPE 3 Confit citron

100 g	Citron confit	66,6 %	Placer les deux ingrédients dans un bol, filmer et poser sur un bain marie à feu doux. Laisser cuire pendant 20 minutes environ. Mixer et réserver au frais
50 g	Yuzu Citrus Junos en purée Adamance	33,3 %	

150 g Poids total

ÉTAPE 6 Montage

Déposer environ 25 g de confit citron dans les fonds de pâte sucrée, ajouter ensuite environ 51,5 g de crème acidulée, pocher environ 70 g de crème légère pour compléter. Déposer un nuage au citron d'environ 55 g et décorer avec des zestes de citron vert.



Et si on changeait de fruit ?

CRÉMEUX ACIDES :

	YUZU CITRUS JUNOS		CITRON FEMMINELLO		CITRON VERT LIME DE PERSE		BERGAMOTE FANTISTICO & FEMMINELLO		PASSION PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CALAMANSI BEN TRE	
SUCRE SEMOULE	5,2 %	16,07g	5,3 %	16,38g	5,3 %	16,38g	5,3 %	16,38g	5,3 %	16,38g	5,2 %	16,07g
GELATINE POUDRE 220 B	0,4 %	1,24g	0,35 %	1,08g	0,35 %	1,08g	0,35 %	1,08g	0,35 %	1,08g	0,4 %	1,24g
KONJAC	0,4 %	1,24g	0,35 %	1,08g	0,35 %	1,08g	0,35 %	1,08g	0,35 %	1,08g	0,4 %	1,24g
FRUIT EN PURÉE	39 %	120,51g	39 %	120,51g	39 %	120,51g	39 %	120,51g	39 %	120,51g	39 %	120,51g
BLANCS D'ŒUFS	33 %	101,97g	33 %	101,97g	33 %	101,97g	33 %	101,97g	33 %	101,97g	33 %	101,97g
CHOCOLAT OPALYS	22 %	67,98g	22 %	67,98g	22 %	67,98g	22 %	67,98g	22 %	67,98g	22 %	67,98g

pour environ 6 tartelettes de 80 mm

Procédés :

Mélanger le sucre, la gélatine et le konjac, verser en pluie sur le fruit en purée tout en mixant afin de bien homogénéiser, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate. Chauffer à 85 °C sans cesser de remuer, verser sur les blancs d'œufs, et mixer à nouveau. Réchauffer à 82°C comme une crème anglaise. Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Réserver à 4 °C.

NUAGE DE FRUIT : Une mousse de fruit sans crème et sans meringue italienne ! C'est un gel foisonné grâce aux propriétés du réseau formé par la gélatine qui va emprisonner les bulles d'air. On obtient alors une texture très aérée et un goût intense de fruit. Et surtout le nuage fond en bouche pour offrir une expérience fruit inédite.

	YUZU CITRUS JUNOS		CITRON FEMMINELLO		CITRON VERT LIME DE PERSE		BERGAMOTE FANTISTICO & FEMMINELLO		PASSION PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA	
GELATINE POUDRE 220 B	2,3 %	23g	2,3 %	23g	2,3 %	23g	2,3 %	23g	2,3 %	23g
EAU	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g
SUCRE SEMOULE	25 %	250g	25 %	250g	25 %	250g	15 %	150g	25 %	250g
FRUIT EN PURÉE	52,7 %	527g	52,7 %	527g	52,7 %	527g	62,7 %	627g	52,7 %	527g

pour environ 6 tartelettes de 80 mm

	MYRTILLE VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE CIACULLI		CASSIS BLACKDOWN & ANDORINE		GRIOTTE OBLACINSKA		CALAMANSI BEN TRE	
GELATINE POUDRE 220 B	2,3 %	23g	2,3 %	23g	2,3 %	23g	2,3 %	23g	2,3 %	23g
EAU	20 %	200g	20 %	200g	30 %	300g	30 %	300g	20 %	200g
SUCRE SEMOULE	25 %	250g	15 %	150g	15 %	150g	15 %	150g	25 %	250g
FRUIT EN PURÉE	52,7 %	527g	62,7 %	627g	52,7 %	527g	52,7 %	527g	52,7 %	527g

pour environ 6 tartelettes de 80 mm

Procédés :

Verser en pluie la gélatine dans l'eau froide, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate. Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, ajouter le sucre, puis mélanger avec le fruit en purée à 4°C. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures. A l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner la masse gélifiée à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et aérée. La durée de foisonnement est élevée, et peut aller jusqu'à 45/60 minutes selon le volume et le matériel.

Gel iota

Le gel au fruit ultime !

Description

La texture gélifiée, c'est un indispensable de la gastronomie sucrée. Le gel est très utile pour exprimer une note franche de fruit tout en aidant à structurer une recette, offrant un bon contraste avec les mousses ou les crémeux.

L'innovation Adamance

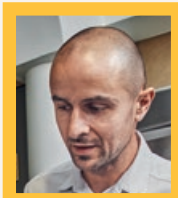
L'utilisation des iotas carraghénanes, un gélifiant naturel provenant d'algues rouges, nous permet d'obtenir un gel avec une bonne tenue et qui reste souple. Sa principale qualité : sa texture n'est que très peu impactée par la proportion de sucre de la recette.

Résultat :

- Des gels riches en goût
- Mais juste avec le sucre qu'il faut
- Avec une belle texture

Astuces & conseils d'utilisation

Le gel Iota peut remplacer le traditionnel confit NH dans toutes vos pâtisseries, il va juste vous permettre d'avoir une meilleure intensité fruit. Vous pouvez personnaliser sans risque la proportion de sucre de cet équilibre en fonction de l'environnement. Cela n'aura pas d'impact majeur sur la texture et vous permettra d'adapter ce gel en fonction de votre création.



José Manuel Augusto

“J’ai toujours trouvé que la pectine NH avait du goût. Alors, quand au cours de mes essais, j’ai découvert que l’on pouvait obtenir des gels intenses en fruit avec les iotas carraghénanes, j’ai su qu’on tenait une innovation intéressante. C’est le type de recette que j’aime, très simple mais avec une vraie plus-value gustative.”





Tarte mangue noisette

José Manuel Augusto

Mangue Kesar & Alphonso



Recette calculée pour 2 tartes carrées de 17,5 cm

ÉTAPE 1 Pâte sablée noisette

220 g	Farine T55	42,97%	Sabler le beurre avec les poudres et l'huile de noisette. Ajouter le blanc d'œuf quand il n'y a plus de morceaux. Arrêter de pétrir quand la pâte est homogène. Abaisser à 3 mm. Cuisson 150°C pendant 30 min. (retourner à mi cuisson)
40 g	Poudre de noisettes déshuilées	7,81%	
2 g	Sel	0,39%	
90 g	Sucre glace	17,58%	
60 g	Beurre	11,72%	
50 g	Huile de noisette	9,77%	
50 g	Blanc d'œufs	9,77%	
512 g	Poids total		

ÉTAPE 2 Tendre noisette

120 g	Eau	23,67%	Mélanger l'eau et l'amidon dans une casserole puis porter à ébullition. Débarasser dans une bassine, et ajouter le glucose, la grosse quantité de blancs, puis les poudres de noisettes. Monter la petite quantité de blancs et serrer avec le sucre semoule. Mélanger les deux masses à la maryse, couler dans les fonds de tartes précuits. Cuisson 180°C pendant 12 minutes.
12 g	Amidon de riz	2,37%	
45 g	Sirup de glucose DE 38/40	8,88%	
120 g	Blancs d'œufs	23,67%	
60 g	Poudre de noisettes déshuilées	11,83%	
60 g	Poudre de noisettes	11,83%	
60 g	Blancs d'œufs	11,83%	
30 g	Sucre semoule	5,92%	
507 g	Poids total		

ÉTAPE 3 Mangues rôties

2P	Mangues	Éplucher les mangues et couper en cubes. Badigeonner légèrement d'huile de noisette et les disposer sur une plaque. Cuisson 230°C pendant 5 min, en veillant à les retourner à mi-cuisson. Réserver à température ambiante.
QS	Huile de noisette	

ÉTAPE 4 Gel iota mangue

710,03 g	Mangue Kesar & Alphonso en purée Adamance	95%	Mélanger le sucre et les iotas carraghénanes. Verser en pluie sur la purée à 4°C, puis cuire à 85°C. Couler aussitôt.
33,64 g	Sucre	4,5%	
3,6 g	lotas carraghénanes Sosa	0,5%	
747,27 g	Poids total		

Suite de la recette →

ÉTAPE 5 Noisettes torréfiées

100 g Noisettes 100% Torréfier les noisettes à 140°C pendant environ 25 minutes. Réserver.

ÉTAPE 6 Montage

Réaliser les mangues rôties puis réserver.
Réaliser la pâte sablée noisette, étaler à 3 mm d'épaisseur. Laisser reposer la pâte 2 heures, puis foncer les deux tartes. Cuire les fonds de tarte à blanc pendant 30 min (en retournant à mi-cuisson). Laisser refroidir, et mettre 230 g de tendre noisette dans chaque tartes. Cuire à 150°C pendant 15 min oura ouvert. Finir la cuisson avec contrainte, pendant 15 minutes. À la fin de la cuisson, passer un léger coup de couteau afin de légèrement décoller le tendre du fond de tarte. Réserver.
Filmer deux cadres séparément, bien tendre le film jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de plis. Disposer 70 g de mangues rôties coupées en cubes dans chaque cadre.
Réaliser le gel iota mangue, et déposer 374,5 g dans chaque cadre. Tapoter légèrement pour égaliser le gel iota. Laisser gélifier pendant 2 h, puis le surgeler.
Retourner le gel iota congelé et le déposer sur la tarte, bien centré.
Ajouter les bâtonnets de mangues rôties, et disposer quelques noisettes torréfiées coupées en deux sur chaque tarte.



Et si on changeait de fruit ?

GEL IOTA :

	FRAISE CHARLOTTE & CLÉRY		FRAISE MARA DES BOIS		FRAMBOISE MEEKER		CASSIS BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT FLAVOR COT & LIDO		ORANGE SANGUINE MORO & TAROCCO	
SUCRE SEMOULE	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g
GLUCOSE EN POUDRE DE 33											10 %	74,73 g
IOTA CARRAGHÉNANE	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g	0,6 %	4,48 g	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g
FRUIT EN PURÉE	90,5 %	676,28 g	90,5 %	676,28 g	90,4 %	675,53 g	90,5 %	676,28 g	90,5 %	676,28 g	80,5 %	601,55 g

Pour 2 tartes carrés de 17,5 cm

	POIRE WILLIAMS VERTE		MANGUE KESAR & ALPHONSO		MYRTILLE VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE CIACULLI		PÊCHE BLANCHE MONTROUGE & PATTY	
SUCRE SEMOULE	9 %	67,25 g	4,5 %	33,63 g	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g	9 %	67,25 g
GLUCOSE EN POUDRE DE 33							10 %	74,73 g		
IOTA CARRAGHÉNANE	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g	0,5 %	3,74 g
FRUIT EN PURÉE	90,5 %	676,28 g	95 %	709,9 g	90,5 %	676,28 g	80,5 %	601,55 g	90,5 %	676,28 g

Pour 2 tartes carrés de 17,5 cm

Procédés :

Mélanger le sucre et les iotas carraghénanes, puis verser en pluie sur le fruit en purée en 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Couler aussitôt.

Astuces & conseils d'utilisation

Chef Augusto vous invite aussi à essayer sa recette en déclinaison poire, où le gel iota conserve étonnamment bien la texture de notre fruit en purée.

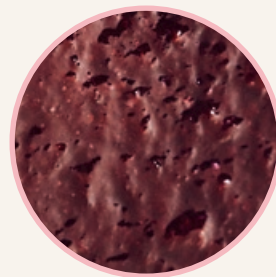


Pâte de fruit fraîche

La nouvelle expérience super fruitée

Description

Ça ressemble à une pâte de fruit. Ça se découpe en petit cubes, à la guitare, comme une pâte de fruit. C'est préhensible avec ses doigts, comme une pâte de fruit. Mais c'est beaucoup plus fruité et beaucoup moins sucré. Forcément ça se conserve aussi moins longtemps. C'est juste une nouvelle texture que l'on vous propose.



L'innovation Adamance

Plus de 70% de fruit, 50% de sucre en moins, une nouvelle expérience de la pâte de fruit. C'est possible ! Un gel ferme est obtenu grâce à la synergie de l'agar-agar et des iotas carraghénanes. On obtient un gel ferme qui nous permet de juste texturer le fruit en purée sans en altérer le goût.

Résultat :

- L'application la plus fruitée parmi nos recettes
- Recette très raisonnée
- Une nouvelle expérience fruitée pour vos clients

PÂTE DE FRUIT FRAÎCHE :

	FRAISE CHARLOTTE & CLÉRY		FRAISE MARA DES BOIS		FRAMBOISE MEEKER		CASSIS BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT FLAVOR COT & LIDO		ORANGE SANGUINE MORO & TAROCCO	
SUCRE SEMOULE	9 %	90g	9 %	90g	9 %	90g	15 %	150g	15 %	150g	15 %	150g
AGAR AGAR	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,6 %	6g	0,6 %	6g	0,6 %	6g
IOTA CARRAGHÉNANE	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g
FRUIT EN PURÉE	90 %	900g	90 %	900g	90 %	900g	83,9 %	839g	83,9 %	839g	83,9 %	839g

	YUZU CITRUS JUNOS		CITRON FEMMINELLO		CITRON VERT LIME DE PERSE		BERGAMOTE FANTISTICO & FEMMINELLO		PASSION PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CALAMANSI BEN TRE	
SUCRE SEMOULE	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g	20 %	200g
AGAR AGAR	0,5 %	5g	0,6 %	6g	0,6 %	6g	0,6 %	6g	0,5 %	5g	0,55 %	5,5g
IOTA CARRAGHÉNANE	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,6 %	6g	0,5 %	5g	0,55 %	5,5g
FRUIT EN PURÉE	79 %	790g	78,9 %	789g	78,9 %	789g	78,8 %	788g	79 %	790g	78,9 %	789g

	MYRTILLE VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE CIACULLI		PÊCHE BLANCHE MONTROUGE & PATTY		POIRE WILLIAMS VERTE		MANGUE KESAR & ALPHONSO		GRIOTTE OBLACINSKA	
GELATINE PONDRE 220 B	15 %	150g	15 %	150g	12,5 %	125g	7,5 %	75g	5 %	50g	15,15 %	151,5g
EAU	0,5 %	5g	0,6 %	6g	0,55 %	5,5g	0,4 %	4g	0,55 %	5,5g	0,5 %	5g
SUCRE SEMOULE	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,5 %	5g	0,4 %	4g
FRUIT EN PURÉE	84 %	840g	83,9 %	839g	86,45 %	864,5g	91,6 %	916g	93,95 %	939,5g	83,95 %	839,5g

Procédés :

Mélanger le sucre, l'agar agar et les iotas carraghénanes, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Couler aussitôt.



Crème montée COCO

La coco comme on en rêve

Description

La crème montée coco est une création inédite entre les équipes Adamance et Clément Higgins. Le chef marseillais voulait une texture foisonnée de coco qui puisse être pochable.

Le problème c'est que toutes les recettes qu'il avait essayées procuraient une sensation très grasse, et avaient au final très peu le goût de coco, notamment à cause d'ingrédients comme le beurre de cacao et la crème.

L'innovation Adamance

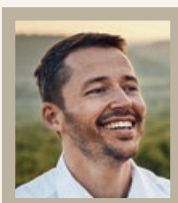
L'utilisation des propriétés de notre crème de coco à 24% de matière grasse, combinée à de l'huile de coco, nous donne la matière grasse suffisante pour foisonner la recette. En soutien, on rajoute un peu de konjac, un texturant qui provient d'un rhizome de plante très utilisée en Asie et plus particulièrement au Japon pour densifier la texture et la rendre parfaitement pochable.

Résultat :

- 88% de coco, ça se ressent en bouche
- Une texture fondante
- Une recette raisonnée sans crème et sans beurre de cacao

Astuces & conseils d'utilisation

Cette application peut être utilisée comme une ganache montée classique dans vos petits gâteaux, entremets ou tartes. Elle est tout-terrain. On peut même l'utiliser pour recouvrir par exemple une brioche polonaise pour une petite touche d'originalité.



Clément Higgins

“Cette crème montée répond à une problématique concrète que je rencontrais depuis longtemps : je cherchais une crème foisonnée qui se comporte comme une ganache montée mais avec un vrai goût de coco. Puisque ça n'existait pas, on l'a inventé ensemble. La solution que l'on a obtenue est pratique en production, et surtout elle a la texture et l'intensité coco dont je rêvais.”



Coco/Yuzu

Clément Higgins

Noix de coco cocos nucifera



Recette calculée pour une dizaine de petits gâteaux

ÉTAPE 1 Croustillant

Crumble

75 g	Beurre	25 %	Au batteur muni de la feuille, mélanger les ingrédients dans l'ordre. Émietter sur plaque et cuire 20 minutes à 170 degrés. Laisser refroidir puis mixer.
75 g	Sucre	25 %	
75 g	Poudre d'amandes	25 %	
75 g	Farine	25 %	

300 g Poids total

Croustillant

250 g	Crumble mixé	55,5 %	Mélanger le crumble, le praliné, la feuilletine et la couverture fondue à 40°C. Étaler en cadre de 22x22 et refroidir. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce uni rond de 5cm de diamètre.
90 g	Praliné noix de coco	20 %	
80 g	Feuilletine	17,8 %	
30 g	Couverture lactée	6,7 %	

450 g Poids total

ÉTAPE 2 Coulis gélifié Yuzu

250 g	Yuzu Citrus Junos en purée Adamance	73,6 %	Hydrater la gélatine en poudre dans la moitié de la purée de yuzu froide pendant 15 à 20 minutes. Ajouter le sucre et chauffer le mélange à 60°C. Ajouter le restant de purée froide et couler dans les moules silicones tartelettes de 4cm de diamètre (Silikomart)
4,5 g	Gélatine	1,3 %	
85 g	Sucre semoule	25,1 %	

339,5 g Poids total

ÉTAPE 2 Financier Coco

125 g	Blancs d'œufs	30,5 %	Mélanger les blancs, le miel, les sucres et monter en meringue ferme. Ajouter la poudre d'amandes et la noix de coco râpée, la farine et la levure préalablement tamisées. Terminer en incorporant le beurre fondu. Couler dans un cadre de 22x22 et cuire 15 minutes à 170°C. Laisser refroidir et détailler à l'aide d'un emporte pièce rond uni de 4cm de diamètre.
12 g	Miel de fleur	2,9 %	
37 g	Sucre muscovado	9 %	
30 g	Sucre glace	7,3 %	
40 g	Poudre d'amandes	9,7 %	
40 g	Noix de coco râpée	9,7 %	
50 g	Farine	12,2 %	
1,5 g	Levure	0,4 %	
75 g	Beurre fondu	18,3 %	

410,5 g Poids total

Suite de la recette →

ÉTAPE 4 Mousse intense Coco

Crème fouettée fruitée

141g	Crème liquide	60%	Mélanger les deux ingrédients et foisonner comme une crème montée classique.
94g	Crème de noix de coco Adamance	40%	
235g	Poids total		

Meringue italienne

100g	Sucre	54%	Cuire l'eau et le sucre à 118°C et verser sur les blancs mousseux. Foisonner jusqu'à refroidissement (environ 30°C)
26g	Eau	14%	
60g	Blancs d'œufs	32%	
186g	Poids total		

Mousse intense

10g	Gélatine poudre 220B	1%	Verser en pluie la gélatine sur la petite quantité de crème de noix de coco à 4°C, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
200g	Crème de noix de coco Adamance	20%	
400g	Crème de noix de coco Adamance	40%	Chauffer ce mélange entre 50 et 60 °C afin de bien fondre la gélatine, puis verser sur la seconde partie de la crème de noix de coco à 4°C et mixer pour bien homogénéiser.
235g	Crème fouettée fruitée	23,5%	Rassembler environ un tiers de la crème de noix de coco avec la meringue Italienne, commencer le mélange au fouet afin de rapprocher les textures.
155g	Meringue italienne	15,5%	
1000g	Poids total		Ajouter le reste de la crème de noix de coco, mélanger alors à la Maryse, puis terminer en incorporant la crème fouettée fruitée délicatement, afin de conserver au maximum le foisonnement. Couler aussitôt.

ÉTAPE 5 Crème montée coco

300g	Crème de noix de coco Adamance	32,5%	Hydrater la gélatine dans la petite quantité de crème de noix de coco froide pendant 15 à 20 minutes. Ajouter le konjac et le sucre préalablement mélangés.
450g	Crème de noix de coco Adamance	48,7%	
90g	Sucre	9,7%	Cuire à 85°C et verser sur l'huile de coco en prenant soin de réaliser une belle émulsion. Ajouter la plus grosse quantité de crème de noix de coco froide et mixer pour parfaire l'émulsion. Stocker au froid (entre 2 et 4°C) au moins 6h.
75g	Huile de coco	8,1%	
4,5g	Konjac Sosa	0,5%	
4,5g	Gélatine poudre 220B	0,5%	
924g	Poids total		

ÉTAPE 6 Montage

Foisonner la crème montée coco au batteur et pocher sur le dessus de l'entremet à l'aide d'une douille unie ronde de 16cm de diamètre.

Surgeler puis pistoler le gâteau à l'absolu cristal. Décorer à l'aide de copeaux de coco et de yuzu confits.



La crème de coco Adamance

Notre recette de crème montée coco est possible grâce au haut pourcentage de matière grasse de la crème de noix de coco Adamance. Cultivées au Sri-Lanka sans pesticides, nos noix de coco sont récoltées sans faire appel à des singes, pratique pourtant courante dans d'autres régions d'Asie. Pas de maltraitance animale donc, et surtout un goût et une texture qui vous inspireront les plus belles créations.

Retrouvez plus d'informations & toutes nos recettes avec notre crème de coco sur notre site adamance.fr

adamance
fruits du bon sens

Parce que
la bonne recette,
c'est celle qui vous
correspond.

pour apprendre d'autres techniques et recettes aux fruits,
suivez-nous sur  **instagram @adamance_fruits**
et **adamance.fr**