

adamance

fruits du bon sens



Les Flans aux fruits

par les chefs amis d'Adamance



TECHNIQUES & RECETTES



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 SUCRE AJOUTÉ ET SANS ADDITIFS

Des fruits mûrs plutôt
que du sucre ajouté



TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE

150 recettes d'application
à explorer

Une gamme surgelée disponible en 1 et 5 kg



ET MAINTENANT AUSSI UNE GAMME RÉFRIGÉRÉE



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.



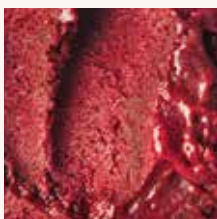
Intense

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 possibles à mettre en place et à 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.

Les chefs Amis d'adamance



Clément Higgins

PÂTISSERIE CRÉATIVE & RAFRAICHISSANTE

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.



Maëlig Georgelin

PÂTISSERIE AUDACIEUSE & ENGAGÉE

Breton né à Lorient, Maëlig se forme très tôt auprès de grandes figures du métier, de Georges Larnicol à Henri Le Roux. Son parcours l'emmène entre maisons de renom en France et expériences à l'international, nourrissant une vision exigeante et ouverte de la pâtisserie. De retour en Bretagne, il fonde Au Petit Prince, aujourd'hui composé de sept boutiques, et devient membre de Relais Desserts, où il affirme un style moderne et audacieux, porté par une sélection rigoureuse des matières premières et un goût affirmé pour la transmission.



Eddie Benghanem

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 entre 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

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 et 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.



Le flan aux fruits

Le flan, l'application simple et incontournable

Le flan s'impose aujourd'hui comme un incontournable de la pâtisserie. Avec sa texture onctueuse et son goût délicat, il offre un moment gourmand et réconfortant.

Une revisite fruitée avec toujours plus d'intensité

Nous avons flan-ché pour les fruits ! Avec les chefs amis d'Adamance, nous avons souhaité repenser le flan pour mettre le fruit à l'honneur. Une véritable intensité fruit, sans compromis sur l'onctuosité et la gourmandise emblématiques du flan.



Les avantages du flan aux fruits



Intense : en goût comme en couleur, le flan aux fruits évoque la sensation de croquer directement dans le fruit frais.



Gourmand : on a gardé la texture fondante et généreuse pour retrouver les fondamentaux du flan.



De saison : le flan rayonne toute l'année ! Des fruits du vergers, aux fruits exotiques, en passant par les fruits rouges, il s'adapte à tous les goûts, toutes les couleurs et toutes les saisons.



Innovant : nous avons repensé la recette du flan pour créer un véritable flan aux fruits, tout en conservant ses marqueurs essentiels. Les ingrédients d'origine animale sont remplacés par des texturants qui permettent de révéler pleinement l'intensité du fruit.



« On a retiré les œufs, le lait, la crème et le beurre pour laisser s'exprimer toute l'intensité du fruit. La combinaison des deux amidons et de la fibre d'agrumes de chez Sosa nous a permis d'obtenir la texture et l'onctuosité du flan traditionnel pâtissier. »

Clément Higgins

Pâtissier fondateur de Bricoleurs de douceurs à Marseille

La recette du Flan aux fruits

Procédé

Afin de peser rigoureusement les ingrédients, notamment les texturants, munissez vous d'une micro-balance.

Mélanger le sucre, les amidons et le Natur Emul, puis incorporer dans la purée à 4°C. Mixer.

Chauffer entre 82 et 85°C maximum et débarrasser sur l'huile de noix de coco désodorisée. Mixer intensément et stocker à 4°C.

Si besoin, brasser légèrement l'appareil refroidi à l'aide d'une corne ou à la feuille du batteur en veillant à ne pas incorporer d'air.

Astuce : Vous pouvez également couler directement l'appareil sur la pâte et le stocker à 4°C.

Cuisson

Pocher l'appareil dans un cercle préalablement foncé de la pâte brisée et cuire 50 minutes à 1 heure à 180°C (l'appareil est cuit au bout de 50 minutes mais vous pouvez prolonger la cuisson si la pâte le nécessite).

Stocker le flan à 4°C jusqu'à complet refroidissement.



FLAN AUX FRUITS

	ABRICOT FLAVOR COT® ET LIDO		BANANE CAVENDISH		CASSIS BLACKDOWN ET ANDORINE		NOIX DE COCO COCOS NUCIFERA		FRAMBOISE MEEKER		GRIOTTE OBLACINSKA		MANGUE KESAR ET ALPHONSO		MYRTILLE SAUVAGE VACCINIUM MYRTILLUS		POIRE WILLIAMS VERTE	
FRUIT EN PURÉE	710 g	71%	740 g	74%	515g	51,5%	785 g	78,5%	675 g	67,5%	675 g	67,5%	740 g	74%	710 g	71%	740 g	74%
SUCRE SEMOULE	132 g	13,2%	122 g	12,2%	212g	21,2%	122 g	12,2%	152 g	15,2%	152 g	15,2%	122 g	12,2%	132 g	13,2%	122 g	12,2%
AMIDON DE MAÏS	50 g	5%	30 g	3%	50g	5%	30 g	3%	50 g	5%	50 g	5%	30 g	3%	50 g	5%	30 g	3%
AMIDON DE POMME DE TERRE	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%	15 g	1,5%
NATUR EMUL	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%	8 g	0,8%
HUILE DE COCO DÉSODORISÉE	85 g	8,5%	85 g	8,5%	100 g	10%	40 g	4%	100 g	10%	100 g	10%	85 g	8,5%	85 g	8,5%	85 g	8,5%
EAU	-	-	-	-	100g	10%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %



FLAN AUX FRUITS MARBRÉ

	- MARBRÉ COCO FRAMBOISE -				- MARBRÉ COCO MANGUE -			
	NOIX DE COCO COCOS NUCIFERA		FRAMBOISE MEEKER		NOIX DE COCO COCOS NUCIFERA		MANGUE KESAR ET ALPHONSO	
FRUIT EN PURÉE	392,5 g	78,5%	337,5 g	67,5%	392,5 g	78,5%	370 g	74%
SUCRE SEMOULE	61 g	12,2%	76 g	15,2%	61 g	12,2%	61 g	12,2%
AMIDON DE MAÏS	15 g	3%	25 g	5%	15 g	3%	15 g	3%
AMIDON DE POMME DE TERRE	7,5 g	1,5%	7,5 g	1,5%	7,5 g	1,5%	7,5 g	1,5%
NATUR EMUL	4 g	0,8%	4 g	0,8%	4 g	0,8%	4 g	0,8%
HUILE DE COCO DÉSODORISÉE	20 g	4%	50 g	10%	20 g	4%	42,5 g	8,5%
EAU	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	500 g	100%	500 g	100%	500 g	100%	500 g	100%



Astuce

Pour la Griotte et la Framboise : Afin d'avoir une croûte qui ne noircisse pas, couvrez le flan avec une **feuille de cuisson** pendant les 40 premières minutes de la cuisson puis prolongez la cuisson entre 10 et 20 minutes sans la feuille (selon les besoins de coloration de la pâte).

Colorez votre offre avec les flans aux fruits



Déclinez votre offre au fil des saisons

Avec les flans aux fruits, dynamisez votre offre et créez un rendez-vous gourmand tout au long de l'année. Mettez à l'honneur un fruit à chaque saison pour surprendre vos clients avec gourmandise.

Réinventez vos créations

Grâce à ces équilibres, vous pouvez imaginer des déclinaisons qui vous ressemblent. Coulis, topping, insert..., autant de possibilités pour créer des recettes uniques.





Flan Mangue

Mangue Kesar & Alphonso

POUR 1 FLAN (CERCLE DE 18 CM DE DIAMÈTRE ET 6 CM DE HAUT)

ÉTAPE 1 Pâte brisée

	47,4 %	200 g	Farine T65	Mélanger au batteur muni de la feuille, la farine avec le beurre froid, le sel et le sucre. Incorporer le lait et les jaunes en mélangeant le moins possible. Stocker à 4°C.
	35,5 %	150 g	Beurre	
	0,5 %	2 g	Sel fin	
	4,7 %	20 g	Sucre semoule	
	9,5 %	40 g	Lait 1/2 écrémé	
	2,4 %	10 g	Jaunes d'œufs	
		422 g	Poids total	

ÉTAPE 2 Appareil flan

	12,2 %	122 g	Sucre semoule	Mélanger le sucre, les amidons et le Natur Emul, puis incorporer dans la mangue en purée à 4°C. Mixer.
	3 %	30 g	Amidon de maïs	
	1,5 %	15 g	Amidon de pomme de terre	Chauffer entre 82 et 85°C maximum et débarrasser sur l'huile de noix de coco désodorisée. Mixer intensément et stocker à 4°C.
	0,8 %	8 g	Natur Emul	
	74 %	740 g	Mangue en purée	Brasser légèrement l'appareil refroidi à l'aide d'une corne ou à la feuille du batteur en veillant à ne pas incorporer d'air.
	8,5 %	85 g	Huile de noix de coco désodorisée	
		1000 g	Poids total	



Pocher 950 g d'appareil dans un cercle de 18 cm de diamètre et 6 cm de haut préalablement foncé de pâte brisée et cuire 55 minutes à 1 heure à 180°C.
Stocker le flan à 4°C jusqu'à complet refroidissement.

Adaptable à vos envies

Vous pouvez réaliser la pâte de votre choix pour sublimer le flan aux fruits (pâte sucrée, brisée, sablée...)



Flan Marbré Coco Framboise

Coco Nucifera & Framboise Meeker

POUR 1 FLAN (CERCLE DE 18 CM DE DIAMÈTRE ET 6 CM DE HAUT)

ÉTAPE 1 Pâte brisée

■ 47,4 %	200 g	Farine T65
■ 35,5 %	150 g	Beurre
■ 0,5 %	2 g	Sel fin
■ 4,7 %	20 g	Sucre semoule
■ 9,5 %	40 g	Lait 1/2 écrémé
■ 2,4 %	10 g	Jaunes d'œufs
	422 g	Poids total

Mélanger au batteur muni de la feuille, la farine avec le beurre froid, le sel et le sucre. Incorporer le lait et les jaunes en mélangeant le moins possible. Stocker à 4°C.

ÉTAPE 2 Appareil flan coco

■ 12,2 %	61 g	Sucre semoule
■ 3 %	15 g	Amidon de maïs
■ 1,5 %	7,5 g	Amidon de pomme de terre
■ 0,8 %	4 g	Natur Emul
■ 78,5 %	392,5 g	Crème de Noix de coco
■ 4 %	20 g	Huile de noix de coco désodorisée
	500 g	Poids total

Mélanger le sucre, les amidons et le Natur Emul, puis incorporer dans la crème de noix de coco à 4°C. Mixer. Chauffer entre 82 et 85°C maximum et débarrasser sur l'huile de noix de coco désodorisée. Mixer intensément et stocker à 4°C.
Brasser légèrement les deux appareils refroidis à l'aide d'une corne ou à la feuille du batteur en veillant à ne pas incorporer d'air.

ÉTAPE 3 Appareil flan framboise

■ 15,2 %	76 g	Sucre semoule
■ 5 %	25 g	Amidon de maïs
■ 1,5 %	7,5 g	Amidon de pomme de terre
■ 0,8 %	4 g	Natur Emul
■ 67,5 %	337,5 g	Framboise en purée
■ 10 %	50 g	Huile de noix de coco désodorisée
	500 g	Poids total

Mélanger le sucre, les amidons et le Natur Emul, puis incorporer dans la framboise en purée à 4°C. Mixer. Chauffer entre 82 et 85°C maximum et débarrasser sur l'huile de noix de coco désodorisée. Mixer intensément et stocker à 4°C.
Brasser légèrement les deux appareils refroidis à l'aide d'une corne ou à la feuille du batteur en veillant à ne pas incorporer d'air.

Montage

Pocher la même quantité des deux appareils dans un cercle préalablement foncé de la pâte brisée en prenant le soin de réaliser de belles marbrures.
Cuire 55 minutes à 1 heure à 180°C (l'appareil est cuit au bout de 50 minutes mais vous pouvez prolonger la cuisson si la pâte le nécessite).
Stocker le flan à 4°C jusqu'à complet refroidissement.

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**