



Recettes de Noël

Par 2 Chefs d'exception

Yann Brys & Pierre-Jean Quinonero

les vergers
boiron®





Pierre-Jean QUINONERO

- > Meilleur Apprenti de France (MAF) | 2014
- > Médaillé d'or au concours du Meilleur Jeune Chef Pâtissier, aux Étoiles de Mougins | 2017
- > Champion de France du Dessert | 2021

La cuisine, Pierre-Jean Quinonero l'a découverte tout petit, en famille, avec sa belle mère et ses deux grands-mères. La pâtisserie est venue un peu plus tard, au lycée hôtelier de Chamalières. Là, le jeune Auvergnat se sait et se sent attiré par le sucré : « Au départ, je me voyais cuisinier. Mais quand j'ai découvert la pâtisserie, j'ai trouvé cet univers plus artistique, plus attractif et je ne l'ai plus quitté. » En parallèle à sa mention complémentaire en « dessert de restaurant », qu'il effectue au lycée Paul Augier à Nice, Pierre-Jean Quinonero multiplie les stages : il passe notamment au Negresco à Nice ou encore au Métropole à Monaco. Puis, son premier poste sera au George V, à Paris, « où j'ai appris la rigueur d'une table étoilée de Palace ». Il passe ensuite par le Château de Ferrières, avant de revenir à Paris au George V en tant que Sous Chef pâtissier, puis d'intégrer le Burgundy en avril 2021 comme Chef pâtissier. La concurrence au sein de la capitale ? Elle ne l'effraie pas. Au contraire : « Elle me stimule. »



BÛCHE FAÇON « MONT-BLANC »

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO

4



BÛCHE AGRUMES ET NOISETTES

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO

6

NOS CHEFS PÂTISSIERS

Yann BRYS

- > Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie | 2011
- > Membre du "Club des Sucrés"
- > Membre de l'Académie Culinaire de France

Passionné depuis son plus jeune âge, Yann, formé au lycée hôtelier de Toulouse, rencontre Philippe Urraca "Meilleur Ouvrier de France" qui lui apprendra le métier de pâtissier dans sa globalité. Il entra chez Fauchon auprès de Sébastien Gaudard où il mit en avant l'association de saveurs inédites. Au service militaire, il est choisi pour être le Chef Pâtissier du Ministre de la Défense. Ensuite, il intégra la brigade de Dalloyau en tant qu'adjoint de Pascal Niau (MOF). En 2011, il est nommé "Meilleur Ouvrier de France" en pâtisserie par ses pairs et est nommé Directeur de la Création Dalloyau. Il est classé parmi les 111 Meilleurs Pâtissiers de France par le magazine Gault et Millau. En 2015, il débuta sa collaboration avec le groupe Evok Hôtels Collection en tant que directeur de la création sucrée. En 2018, il ouvre sa Pâtisserie Tourbillon à Saulx les Chartreux dans l'Essonne puis, en 2022, sa seconde boutique voit le jour sur l'Île Saint-Louis à Paris..



BÛCHE COING SPÉCULOOS

Une recette de Yann BRYS

10



COURONNE DE NOËL

Une recette de Yann BRYS

14



BÛCHE FAÇON « MONT-BLANC »

POUR
10
PARTS

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO



PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre	240 g
Sucre	160 g
Poudre d'amande	50 g
Sel.....	4 g
Œufs	100 g
Farine	400 g

BISCUIT VANILLE

Élément 1	
Poudre d'amande	200 g
Sucre glace	150 g
Fécule	30 g
Blanc	115 g
Jaune	15 g
Poudre vanille	10 g
Élément 2	
Blanc	320 g
Sucre	150 g
Beurre clarifié	200 g

GANACHE VANILLE RHUM

Crème liquide froide 35%	300 g
Gousses de vanille	2 pcs
Chocolat blanc	150 g
Masse gélatine	21 g
Crème liquide froide 35%	300 g
Rhum	10 g

Mélanger le beurre et les poudres ensemble. Une fois le mélange homogène, ajouter les œufs. Abaisser à 3 mm. Détailler à la dimension de votre insert. Cuisson 16 minutes à 160°C.

DLC 6 MOIS

Mixer tous les éléments 1 au Thermomix à vitesse 8 pour avoir un mélange homogène. Chauffer le beurre clarifié à 50°C, et monter les blancs en y ajoutant le sucre en 3 fois. Réaliser le biscuit en mélangeant les éléments 1 et 2. Étaler à 1 cm d'épaisseur, cuisson 12 minutes à 180°C.

DLC 3 JOURS

Mixer et chauffer 300 grammes de crème avec la vanille, donner juste une ébullition et infuser 30 minutes. Chinoiser puis ajouter la gélatine. Émulsionner sur le chocolat blanc fondu, ajouter le reste de la crème et le rhum. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

DLC 3 JOURS.

CONFIT CASSIS

Purée de Cassis 100% Les vergers Boiron	500 g
Pectine NH	10 g
Sucre	25 g
Masse	15 g
Myrtilles	250 g

VERMICELLE MARRON YUZU

Crème de Marron	500 g
Purée de Marron et Vanille Les vergers Boiron	500 g
Pâte de Marron	250 g
Rhum	75 g
Purée de Yuzu 100% Les vergers Boiron	25 g
Myrtilles	250 g

GLACE ROYALE

Sucre glace	250 g
Blanc	30 g
Jus de citron	10 g

Chauffer la purée de cassis avec la pectine et le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Refroidir et ajouter les myrtilles fraîches coupées en deux.

DLC 7 JOURS.

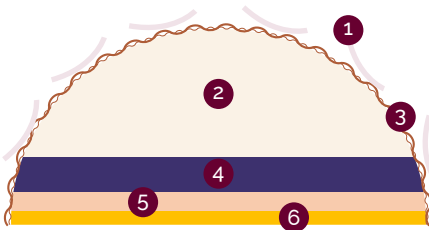
Mixer tout au Thermomix, passer sur un tamis le mélange. Pocher sur la bûche avec la douille de votre choix.

DLC 10 JOURS.

Passer le sucre glace au tamis, mélanger tous les éléments ensemble au batteur avec un fouet. Pocher des petites gouttes et étaler avec une spatule. Faire sécher dans une gouttière à 50°C pendant 1 heure.

DLC 6 mois.

MONTAGE



- 1 Glace royale
- 2 Ganache vanille / rhum
- 3 Vermicelles marrons
- 4 Confit myrtille / yuzu
- 5 Biscuit vanille
- 6 Pâte sablée vanille

Pour réaliser l'insert :
Cadre 1 cm = Pâte sucre vanille + biscuit vanille
Cadre 2 cm = Confit myrtille

Congeler l'insert et détailler à la taille souhaitée en fonction de votre moule.

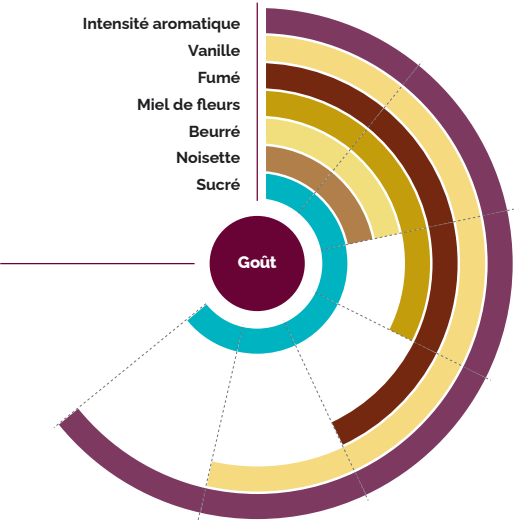
ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Marron et Vanille - Les vergers Boiron
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur my-vb.com

ASPECT VISUEL

Couleur marron

Viscosité





BÛCHE AGRUMES ET NOISETTES

POUR
10
PARTS

Une recette de Pierre-Jean QUINONERO



PRALINÉ NOISETTE

Noisettes	600 g
Sucre	330 g
Fleur de sel	4 g
Chocolat de couverture noir 65%	50 g
Vanille	2 pièces

PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre	240 g
Sucre	160 g
Poudre d'amande	50 g
Sel	4 g
Œufs	100 g
Farine	400 g

BISCUIT NOISETTE

Élément 1	
Noisettes torréfiées	200 g
Sucre glace	150 g
Fécule	30 g
Blanc	115 g
Jaune	15 g
Poudre vanille	10 g
Élément 2	
Blanc	320 g
Sucre	150 g
Beurre clarifié	200 g

Torréfier les noisettes à 170°C pendant 17 minutes. Réaliser un caramel à sec en ajoutant la vanille. Couper en deux pour la faire cuire. Débarrasser quand le caramel est à 190°C. Mixer tous les éléments à froid au Thermomix. Et y ajouter le chocolat fondu.

DLC 10 JOURS

Mélanger le beurre et les poudres ensemble. Une fois le mélange homogène, ajouter les œufs. Abaisser à 3 mm. Détailler à la dimension de votre insert. Cuisson 16 minutes à 160°C.

DLC 6 MOIS

Torréfier les noisettes 17 minutes à 170°C. Mixer tous les éléments 1 au Thermomix à vitesse 8 pour avoir un mélange homogène. Chauffer le beurre clarifié à 50°C, et monter les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois.

Réaliser le biscuit en mélangeant les éléments 1 et 2. Étaler à 1 cm d'épaisseur. Cuisson 12 minutes à 180°C.

DLC 3 JOURS

GANACHE VANILLE CLÉMENTINE

Crème liquide froide 35%	300 g
Gousses de vanille	2 pcs
Zestes de clémentines	4 pcs
Chocolat blanc	150 g
Masse gélatine	21 g
Crème liquide froide 35%	300 g
Rhum	10 g

CONFIT AGRUMES

Purée de Clémentines IGP 100%	
Les vergers Boiron	250 g
Purée de Kalamansi 100% Les vergers Boiron	
Pectine NH	10 g
Sucre	25 g
Masse	15 g
Segment clémentine	250 g

GLAÇAGE AGRUMES

Purée de Clémentines IGP 100%	
Les vergers Boiron	280 g
Purée de Kalamansi 100% Les vergers Boiron	
Sucre	280 g
Glucose	100 g
Vanille	1 pc
Fécule	26 g
Sucre	90 g
Masse gélatine	60 g

Mixer et chauffer 300 grammes de crème avec la vanille. Donner juste une ébullition et infuser 30 minutes. Chinoiser puis ajouter la gélatine. Émulsionner sur le chocolat blanc fondu, ajouter le reste de la crème et le rhum. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

DLC 3 JOURS.

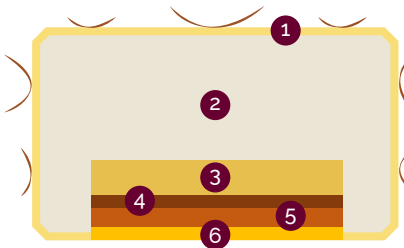
Chauffer les purées avec la pectine et le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Refroidir et ajouter les segments coupés en petits morceaux.

DLC 7 JOURS.

Chauffer les purées ensemble avec le sucre, le glucose et la vanille. Ajouter le mélange sucre et fécule. Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et passer au chinois. Pour glacer votre entremet, utiliser le glaçage à 25°C.

DLC 7 JOURS.

MONTAGE



- 1 Glaçage agrumes
- 2 Ganache vanille/clémentine
- 3 Confit agrumes
- 4 Praliné noisette
- 5 Biscuit noisette
- 6 Pâte sablée vanille

Pour réaliser l'insert :
Cadre 1 cm = Pâte sucre vanille + biscuit noisette
Cadre 0,5 cm = Praliné noisette
Cadre 2,5 cm = Confit agrumes
Hauteur de l'insert : 4 cm

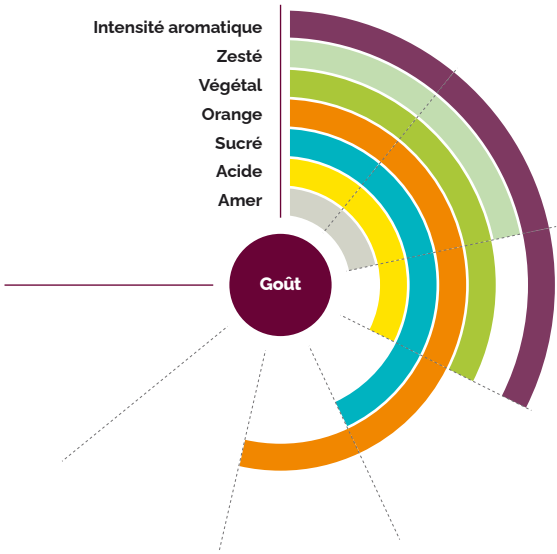
Congeler l'insert et détailler à la taille souhaitée en fonction de votre moule.

ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Clémentine de Corse IGP 100% - Les vergers Boiron.
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur my-vb.com

ASPECT VISUEL

Couleur orange 
Pulpeux 



Parlez-vous la Fruitologie® ?

La Fruitologie®, le langage de la purée de fruits à partager.

En créant la Fruitologie®, Les vergers Boiron permet aux professionnels du goût de porter un regard différent sur les fruits et de mettre des mots précis sur leurs caractéristiques organoleptiques. Un partage né de 80 ans de savoir-faire. Le vin a l'œnologie, la purée de fruit a désormais la Fruitologie®. Pour découvrir la Fruitologie® et son livre blanc, rendez-vous sur my-vb.com.





BÛCHE COING SPÉCULOOS



Une recette de Yann BRYs



FOND CROUSTILLANT

Noix de pécan concassées	80 g
Riz soufflé	40 g
Feuilletine	70 g
Sirop d'érable	40 g
Eau	32 g
Purée d'amandes blanches	38 g
Praliné amandes et noisettes	35 g
Couverture chocolat blanc	75 g
Beurre de cacao	5 g
Fleur de sel	0,5 g

Mélanger les noix de pécan avec le sirop d'érable mélangé à l'eau chaude et laisser macérer 5 minutes.

Egoutter puis griller les fruits secs à 170°C en remuant régulièrement les fruits pendant 6 minutes environ.

Mélanger à la feuille, la purée d'amandes et le praliné puis ajouter le chocolat fondu avec le beurre de cacao.

Incorporer les fruits secs et les céréales puis étaler dans des bandes de 39 x 6 cm à 150 grammes.

BISCUIT MOELLEUX ÉRABLE

Pâte d'amandes 55%	150 g
Œufs	190 g
Sucre muscovado	50 g
Cassonade	50 g
Farine T55	120 g
Levure chimique	1,5 g
Beurre	125 g
Sirop d'érable	68 g

Mixer au robot coupe la pâte d'amandes avec les œufs.

Incorporer le sucre muscovado, le sirop d'érable et la cassonade.

Bien émulsionner, ajouter la farine tamisée avec le baking.

Incorporer le beurre fondu puis étaler sur plaque 40x30 cm avec silpat à 725 grammes.

Cuisson à 160 °C 12 minutes environ.

Détailler des bandes de 39x6 cm et déposer sur le croustillant tempéré.

COMPOTÉE DE CASSIS ET FRAMBOISES

Pulpe de cassis	145 g
Pulpe de framboises	65 g
Sucre semoule	30 g
Pectine NH 325	3 g
Gélatine Poudre	1 g
Eau	7 g

Hydrater la gélatine avec l'eau.

Mélanger le sucre avec la pectine.

Chauffer les pulpes et à 40°C ajouter le sucre et la pectine.

Donner une ébullition et réserver à +4°C, mixer et pocher à 60 grammes par bandes de biscuit avec une douille chemin de fer.

CRÈMEUX SPÉCULOOS ORANGE

Sucre semoule	35 g
Purée de Coing 100% Les vergers Boiron	35 g
Crème fleurette	265 g
Gousse de vanille Bourbon	1
Pâte de Spéculoos	35 g
Jaunes d'œufs	35 g
Beurre	20 g
Gélatine poudre 200 bloom	3 g
Eau de source	21 g

Infuser la vanille grattée avec la crème liquide.

Caraméliser le sucre semoule, décuire avec la purée de coing chaude.

Ajouter la crème infusée, ajouter les jaunes et cuire à 82°C.

Verser sur la gélatine hydratée et la pâte de spéculoos. Ajouter le beurre et mixer.

Couler sur les biscuits recouverts de compotée de cassis et framboises à 125 grammes.

GELÉE DE COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron	200 g
Purée d'Orange et orange amère Les vergers Boiron	30 g
Eau	45 g
Cassonade	30 g
Cannelle	1/4 de bâton
Sucre semoule	20 g
Pectine NH325	1,5 g
Gomme xanthane	1 g
Gélatine poudre	9,5 g
Eau	66,5 g

Hydrater la gélatine, mélanger les purées et mélanger le sucre avec la pectine et la gomme.

Chauffer ¼ des purées avec l'eau et la cassonade.

A frémissement, ajouter le sucre et donner une ébullition.

Verser sur la gélatine et ajouter au restant des purées et couler à 125 grammes par bande.

Bloquer l'ensemble au congélateur. Couper des inserts de 18,5 cm de long.

CRÈME MASCARPONE VANILLE

Lait entier	460 g
Gousse de vanille	2 pce
Jaunes d'œufs	82 g
Sucre semoule	97 g
Fécule de maïs	45 g
Gélatine poudre	5 g
Eau	35 g
Mascarpone	200 g
Cointreau	10 g
Crème fleurette fluide	465 g

Chauffer le lait avec les gousses grattées, laisser infuser.

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la fécule, verser sur le lait et cuire à la liaison.

Verser sur la masse gélatine et le mascarpone.

Refroidir à 45°C et incorporer la crème montée souple.

Chemiser les moules avec 300 grammes de crème et ajouter un insert, relisser avec 35 grammes de crème.

Pour les parties hautes arrondies, pocher 50 grammes de crème et ajouter une bande de biscuit de 20x3 cm.

GLAÇAGE BLANC

Crème liquide	375 g
Lait concentré <i>entier non sucré</i>	125 g
Sucre semoule	150 g
Fécule de pommes de terre	20 g
Gélatine poudre	8 g
Eau	56 g
Couverture chocolat blanc	75 g

Détendre la fécule avec un peu de crème, bouillir le restant de crème avec le lait concentré.

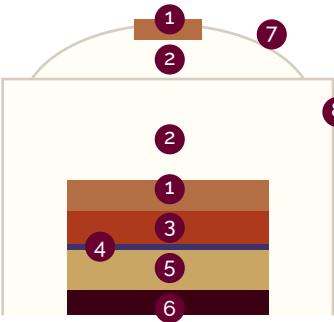
Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture. Mixer et refroidir, utilisation à 23 °C sur les parties basses.

VELOURS BLANC

Couverture chocolat blanc	150 g
Beurre de cacao	100 g

Fondre les éléments ensemble à 40°C et pulvériser les parties hautes. Les déposer ensuite sur les bases glacées. Garnir le centre avec le restant de gelée au coing mixée.

MONTAGE



- 1 Gelée de coing
- 2 Crème mascarpone vanille
- 3 Crémeux spéculoos orange
- 4 Compotée de cassis et framboises
- 5 Biscuit moelleux érable
- 6 Fond croustillant
- 7 Velours blanc
- 8 Glaçage blanc

DÉCORS

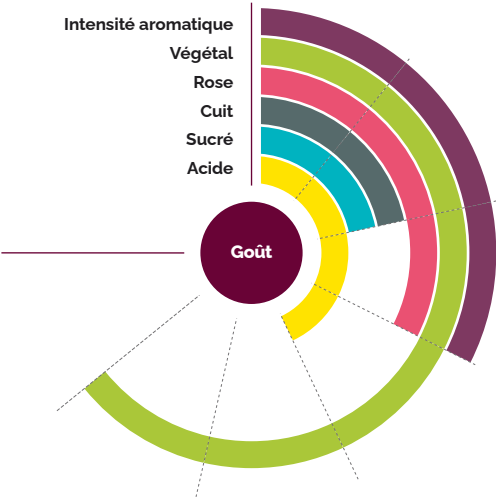
Embouts en chocolat, étoiles en chocolat blanc et feuille argent

ANALYSE FRUITOLOGIE®

Purée de Coing 100% - Les vergers Boiron.
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur my-vb.com

ASPECT VISUEL

- Couleur beige
- Viscosité





COURONNE
DE NOËL



Une recette de Yann BRYs



PALET CROUSTILLANT

Riz soufflé	72 g
Noisettes hachées	162 g
Feuilletine	90 g
Gianduja lait	108 g
Couverture lait	108 g
Fleur de sel	1 g

Griller les noisettes et mélanger avec la feuilletine, le riz soufflé et la fleur de sel.

Fondre le gianduja et la couverture lait à 40°C et verser sur le mélange croquant.

Tasser dans les moules anneaux à 165 grammes et pistoler avec sauce lait.

TROCADERO VANILLE

TPT	460 g
Fécule	30 g
Blancs d'œufs	150 g
Jaunes d'œufs	20 g
Beurre fondu	175 g
Blancs d'œufs	155 g
Sucre semoule	85 g

Mélanger tous les éléments secs ensemble et ajouter les jaunes et les 150 grammes de blancs d'œufs.

Monter les 155 grammes de blancs et serrer avec le sucre semoule, incorporer au mélange précédent et incorporer le beurre fondu à 40°C.

Etaler sur plaque avec toile siliconée à 1 kg et cuire à 165°C pendant 8/10 minutes environ.

Détailler des disques de 16 cm avec un trou de 9 cm au centre.

COMPOTÉE DE COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron	210 g
Purée de Poire 100% Les vergers Boiron	83 g
Eau	10 g
Pectine	3,5 g
Sucre semoule	21 g
Gomme xanthane	0,5 g

Mélanger le sucre, la gomme et la pectine. Chauffer les purées et l'eau puis ajouter les poudres.

Donner une ébullition et réserver à 4°C. Mixer et pocher sur les biscuits à l'extérieur et à l'intérieur des anneaux avec une douille de 10 mm à 100 grammes par pièce.

CRÈMEUX CHAMPAGNE

Champagne	90 g
Jaunes d'œufs	20 g
Sucre semoule	30 g
Gélatine poudre	2 g
Eau	14 g
Couverture chocolat blanc	40 g
Beurre frais	50 g

Mélanger le jaune et le sucre semoule.

Chauffer le champagne et ajouter le jaune.

Cuire à 82°C et verser sur la gélatine hydratée et la couverture.

Mixer, refroidir à 45°C et ajouter le beurre, mixer et couler au centre des compotées de coing sur le biscuit.

Réserver à -20°C.

CRÈME CITRON

Purée de Citron jaune 100% Les vergers Boiron	25 g
Purée de Citron Vert 100% Les vergers Boiron	20 g
OEufs	95 g
Sucre semoule	65 g
Beurre frais	92 g
Gélatine poudre 200bloom	3 g
Eau	21 g
Crème fleurette montée	300 g

Fouetter les œufs avec le sucre, chauffer les jus et ajouter les œufs dessus.

Cuire à ébullition, refroidir à 45°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mixer.

Ajouter la gélatine hydratée et fondue.

Refroidir à 36°C puis incorporer la crème fouettée.

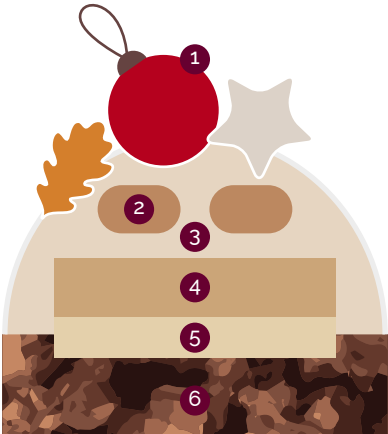
Garnir les moules couronne à 175 grammes puis insérer les palets de biscuit recouverts de compotée et de crèmeux.

GLAÇAGE BLANC

Crème liquide	375 g
Lait concentré <i>entier non sucré</i>	125 g
Sucre semoule	150 g
Fécule de pommes de terre	20 g
Gélatine poudre	8 g
Eau	56 g
Couverture chocolat blanc	75 g

Détendre la fécule avec un peu de crème, bouillir le restant de crème avec le lait concentré.

Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture. Mixer et refroidir, utilisation à 23 °C sur les crèmes puis déposer sur les couronnes de croustillants.



- 1 Glaçage blanc
- 2 Crème citron
- 3 Crèmeux champagne
- 4 Compotée de coing
- 5 Trocadero vanille
- 6 Palet croustillant

DÉCORS

Boules en chocolat rouges, feuilles de chêne chocolat et étoiles en chocolat blanc.

ANALYSE FRUITOLOGIE®

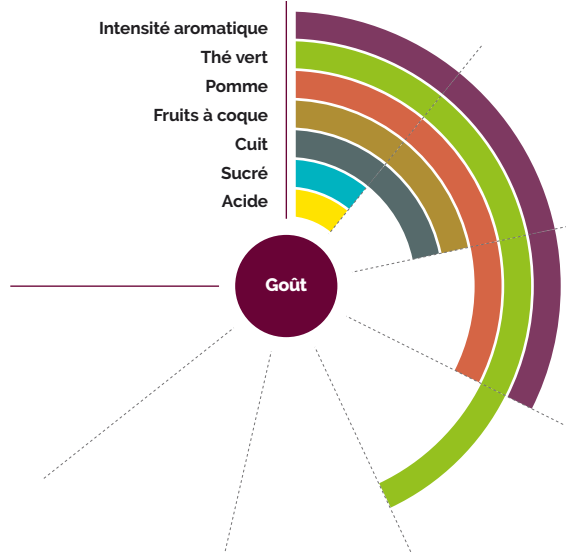
Purée de Poire 100% - Les vergers Boiron.
Plus d'informations sur la Fruitologie® sur my-vb.com

ASPECT VISUEL

Couleur beige 

Aération 

Viscosité 



Fruitologie®



Purée Poire 100%



Origine

La purée de poire 'Les vergers Boiron' est élaborée à partir d'une variété ancienne, la Poire Williams. Elle est principalement cultivée en Drôme des collines, à 600m d'altitude, où le climat est favorable. La récolte est effectuée à la main, au mois d'août.



Associations des saveurs

Marron vanille, cassis, mûre, framboise, chocolat noir, chocolat lait, caramel, amande, vanille, violette, fève de tonka, matcha, clou de girofle, café, genièvre, sarrasin, polvoron, avoine, coing, pain d'épice, poivre de Sechuan, thé Chai.



Couleur

La couleur des fruits est très sensible à la température. Au cours de la maturation, elle évolue du vert au jaune.

La transformation des fruits à maturité optimale garantit la couleur jaune foncé de la purée 'Les vergers Boiron'.



Dégustation

Cette purée contient des notes aromatiques d'autres fruits du vergers (comme la pomme), des notes sèches rappelant le thé vert et des notes caramélisées. On retrouve dans sa texture granuleuse en bouche les grains caractéristiques de la poire.

LES NOTES DU CHEF

This image shows a full page of a handwriting practice worksheet. It consists of approximately 20 horizontal rows. Each row is defined by two parallel dotted lines, creating a series of uniform channels for letter height. The entire page is otherwise blank, with no margins, text, or other markings.

LES NOTES DU CHEF

[illegible]



my-vb.com



Les vergers Boiron
BP 21016 • 26958 Valence Cedex
France

