



Carnet de recettes

## Purée de Coing

Sans sucres ajoutés

 FRANCE OCCITANIE

les vergers  
**boiron** 



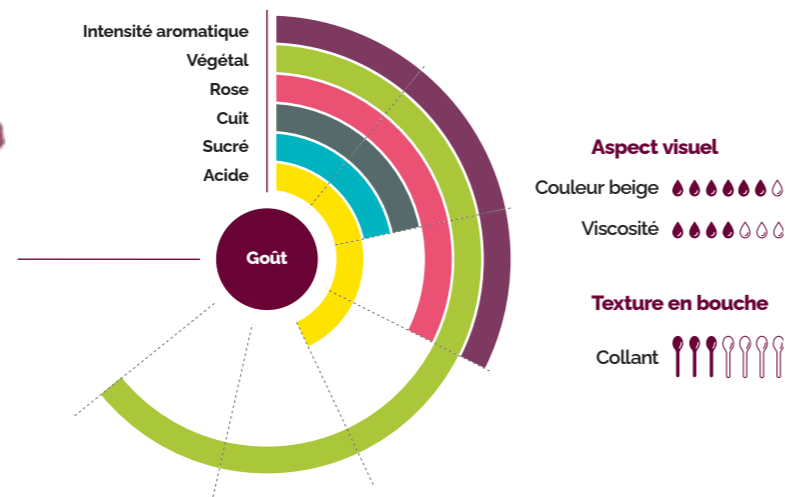
# Fruitologie®

## Purée Coing 100%

### SOMMAIRE DES RECETTES



Ingrédient : Coing 100%



#### CANETTE AU COING

PAGE 4



#### CYDONIA

PAGE 14



#### NOUGAT DE BREBIS À LA GELÉE DE COING

PAGE 6



#### GUIMAUVES AU COING

PAGE 16



#### GALUCHAT

PAGE 8



#### QUINCE OF THE STONE AGE

PAGE 18



#### VACHERIN COING CHATAÏGNE

PAGE 10



#### QUINCE ESSENTIALS

PAGE 18



#### MIEL COING NOISETTE PASSION

PAGE 12



#### QUINCY JONES

PAGE 19

### Origine et variétés

La purée de Coing Les vergers Boiron est réalisée à partir des variétés rustiques Géant de Vranja et Champion. Les fruits proviennent de la région Occitanie où les conditions climatiques méditerranéennes lui sont particulièrement favorables.

Issus de parcelles aux modes de cultures respectant strictement les normes de l'alimentation infantile, les fruits utilisés sont donc garantis sans résidus de pesticides, sans anti-oxydants ni conservateurs.

### Aspect et texture

La purée de Coing Les vergers Boiron propose une couleur beige foncé ainsi qu'une texture lisse et épaisse, qui lui confère un aspect extrêmement onctueux. Pour préserver cette douceur, la purée de fruits Les vergers Boiron a été conçue pour que la texture en bouche soit la moins granuleuse possible.

### Aromatique

Sans sucres ajoutés, la purée de Coing Les vergers Boiron révèle toute l'intensité du fruit rustique avec des notes florales de rose et une touche d'acidité pour une réelle impression de fraîcheur.

### Associations des saveurs

#### Purées Boiron :

Mirabelle, Pomme Verte, Poire, Marron Vanille, Rhubarbe, Potiron, Citron Jaune, Citron IGP, Citron Vert, Groseille, Fraise, Mara des Bois, Mélange Fruits Rouges, Cerise Noire, Spécialité Gingembre, Spécialité Citronnelle, Ananas.

#### Les épices :

Vanille, clou de girofle, fève de tonka, noix de muscade, gingembre, cardamome, cannelle, safran.

#### Les aromates :

Romarin, thym, foin, the fume, the Pu'er.

#### Les fruits secs :

Datte, amande, noisette, noix, raisins secs etc...

#### Les Alcools :

Vin blanc sec fruité, Sauternes, Monbazillac, Banyuls, Vin Jaune.

#### Les Fromages :

Comté, Ossau-Iraty, Fromage Blanc.

#### Autres :

Caramel, foie gras







Une recette de  
Yann BRYS  
Chef pâtissier  
Meilleur Ouvrier de France 2011



Purée  
Coing 100%



Purée Clémentine  
de Corse IGP 100%



Purée  
Poire 100%

Recette pour 3 entremets.

## PÂTE SABLÉE

Beurre .....	<b>200 g</b>
Farine ordinaire T55 .....	<b>250 g</b>
Sucre glace .....	<b>110 g</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>16 g</b>
Zeste de citron .....	<b>1/2</b>
Zeste d'orange .....	<b>1/2</b>
Fleur de sel .....	<b>2 g</b>
Vanille gousse .....	<b>1/2</b>

Mélanger le beurre pommade avec la vanille grattée, les zestes et la fleur de sel.

Incorporer la farine et les jaunes. Réserver au réfrigérateur, étaler à 3 mm détailler des disques de 18 cm et cuire à 165°C pendant 12 min environ.

## BISCUIT CALISSON

Pâte d'amande crue .....	<b>315 g</b>
Pâte d'orange confite .....	<b>115 g</b>
Oeufs .....	<b>215 g</b>
Jaunes d'œufs .....	<b>43 g</b>
Zeste de clémentine .....	<b>1 pièce</b>
Amidon de maïs .....	<b>30 g</b>

Mélanger la pâte d'amandes avec la pâte d'orange et détendre progressivement avec les œufs et les jaunes. Ajouter le zeste de clémentine et monter au batteur.

Incorporer la fécule de maïs tamisée et étaler sur plaque à rebord 40x30 avec silpat.

Cuire à 165°C pendant 15 min environ.

Refroidir, démouler et tailler des cercles de 16 cm.

## MARMELADE DE CLÉMENTINE ET ORANGE

Clémentines .....	<b>170 g</b>
Oranges .....	<b>85 g</b>
Sucre semoule .....	<b>63 g</b>
Purée de Clémentine de Corse IGP 100% Les vergers Boiron .....	<b>50 g</b>
Sel fin .....	<b>1 g</b>
Eau .....	<b>QS</b>
Pectine NH325 .....	<b>1 g</b>

Couper les oranges en morceaux et les blanchir avec départ eau froide.

Egoutter sans presser, ajouter les clémentines coupées, le sel et couvrir d'eau froide.

Cuire 7 min à frémissement. Egoutter sans presser, mixer au robot coupe. Ajouter le jus de clémentine de Corse et la moitié du sucre. Bouillir, ajouter le sucre restant mélangé à la pectine et couler en plaque. Refroidir à 4°C puis tartiner les disques de biscuits calisson de 40 gr de compotée chacun.

## COMPOTÉE DE COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>315 g</b>
Purée de Poire 100% Les vergers Boiron .....	<b>125 g</b>
Eau .....	<b>15 g</b>
Pectine .....	<b>5 g</b>
Sucre semoule .....	<b>32 g</b>
Gomme Xanthane .....	<b>1 g</b>

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 recouverts de marmelade à 130 gr puis garnir des demi-sphères de 12 cm à 35 gr

## CRÈME AU COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>325 g</b>
Purée de Poire 100% Les vergers Boiron .....	<b>100 g</b>
Sucre semoule .....	<b>60 g</b>
Gélatine poudre .....	<b>11 g</b>
Eau .....	<b>77 g</b>
Crème liquide .....	<b>435 g</b>

Mélanger les purées. Prélever un quart et ajouter le sucre.

Chauffer et verser sur la gélatine hydratée. Verser sur le restant des purées. A 30°C ajouter la crème fouettée.

Garnir les moules de 18 cm à 200 gr et ajouter le biscuit recouvert de marmelade et de compotée.

Relisser à ras.

Pocher le restant de crème dans les capsules de 12 cm de diamètre et ajouter les compotées de coing.

Lisser à ras et bloquer tous les éléments à -24°C.

## VELOURS BLANC

Couverture chocolat blanc 33% .....	<b>150 g</b>
Beurre de Cacao .....	<b>100 g</b>

Fondre les éléments ensemble à 40°C et pulvériser les parties basses. Les déposer ensuite sur les sablés cuits.

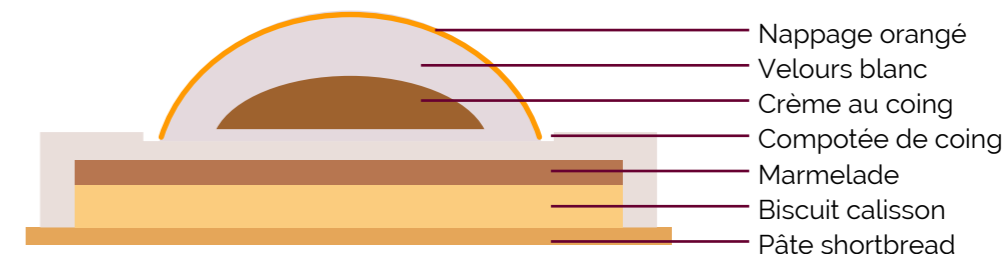
## NAPPAGE ORANGÉ

Nappage neutre .....	<b>250 g</b>
Glucose .....	<b>25 g</b>
Eau .....	<b>25 g</b>
Colorant jaune naturel .....	<b>QS</b>
Colorant orange naturel .....	<b>QS</b>
Vanille .....	<b>1/2 pièce</b>

Chauffer tous les éléments ensemble à 80°C et pulvériser sur les capsules de crème coing.

## MONTAGE ET DÉCORATION

Sphère en chocolat blanc ajourée et points de nappages de couleur coing, neutre et orangée.



# VACHERIN COING CHATAÎGNE



Une recette du chef  
Cyril Gaidella  
Champion de France du Dessert 2017



Purée Coing 100%



Purée Citron de Syracuse IGP 100%



Purée Marron et Vanille

Recette pour 1 part.

## SORBET COING

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>350 g</b>
Eau .....	<b>125 g</b>
Sucre .....	<b>35 g</b>
Glucose .....	<b>12 g</b>
Stabilisateur à sorbet .....	<b>0,5 g</b>
Purée de Citron de Syracuse IGP 100% Les vergers Boiron .....	<b>10 g</b>

Faire chauffer l'eau, le jus de citron et le glucose à 45°.  
Verser en pluie le mélange sucre et stabilisateur.  
Donner un bouillon et verser sur la purée de coing.  
Mixer et réserver en bol à pacojet.  
Pacosses 2 fois.

## MERINGUE FRANÇAISE RÉGLISSE

Blancs .....	<b>200 g</b>
Sucre semoule .....	<b>70 g</b>
Sucre glace .....	<b>70 g</b>
Sel fin .....	<b>1 g</b>
Réglisse sauvage en poudre .....	<b>3 g</b>

Tamiser la poudre de réglisse avec le sucre glace.  
Monter les blancs avec le sel et le sucre semoule.  
Une fois bien montés, incorporer le sucre glace à l'aide d'une maryse.  
Pocher des disques de 7 cm de diamètre.  
Cuisson 2h à 80°.

## CHANTILLY MARRON

Crème Fleurette 35% .....	<b>250 g</b>
Mascarpone .....	<b>25 g</b>
Masse gélatine .....	<b>8 g</b>
Purée de Marrons et Vanille Les vergers Boiron .....	<b>100 g</b>
Miel de châtaignier .....	<b>10 g</b>

Chauffer 50 g de crème pour faire fondre la gélatine.  
Verser sur la purée de marron.  
Puis ajouter le reste de crème, le mascarpone et le miel de châtaignier.  
Réserver au réfrigérateur 6h minimum puis monter à la demande.

## GAVOTTE CHATAÎGNE

Eau .....	<b>250 g</b>
Beurre salé .....	<b>25 g</b>
Sucre glace .....	<b>40 g</b>
Farine de châtaigne .....	<b>32 g</b>
Blancs .....	<b>60 g</b>

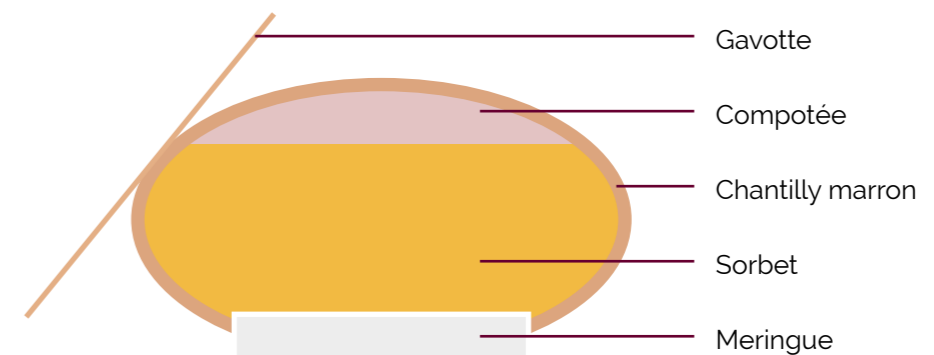
Faire bouillir l'eau avec le beurre.  
À ébullition, verser la farine de châtaigne, mélanger avec le sucre glace (comme une panade) puis verser sur les blancs.  
Mixer, filtrer et réserver 1h au réfrigérateur.  
Étaler une fine couche sur le silpat et cuire à 170° jusqu'à coloration homogène de la gavotte.  
Rouler encore chaud et réserver.

## COMPOTÉE DE COING À LA CHÂTAÎGNE

Purée de Coing 100% Les vergers Boiron .....	<b>150 g</b>
Sucre semoule .....	<b>25 g</b>
Pectine NH .....	<b>1 g</b>
Châtaigne cuite sous vide .....	<b>50 g</b>

Faire chauffer la purée de coing avec le sucre et la pectine NH.  
Verser sur les châtaignes concassées.  
Réserver au réfrigérateur.

## MONTAGE



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....









# QUINCE OF THE STONE AGE



Une recette de  
Maxime LE GAL  
Mixologue



Recette pour 1 cocktail.

## INGRÉDIENTS

- Purée de Pomme verte 100% Les vergers Boiron ..... **30 ml**
- Purée de Coing 100% Les vergers Boiron ..... **60 ml**
- Thé Maté froid ..... **30 ml**
- Grenadine ..... **20 ml**
- Concombre ..... **1 tranche**
- Menthe fraîche ..... **4 feuilles**

**Maté :** 25g thé maté / L d'eau à 90°C. Infuser 5 minutes.

**Grenadine :** Mixer 1 volume de purée de grenade et 1 volume de sucre blanc en poudre jusqu'à dilution.

Mixer tous les ingrédients dans un blender avec 5-7 gros glaçons jusqu'à obtention d'une texture granitée.

# QUINCY JONES



Une recette de  
Maxime LE GAL  
Mixologue



Recette pour 1 cocktail.

## INGRÉDIENTS

- Purée de Bergamote 100% Les vergers Boiron ..... **10 ml**
- Purée de Coing 100% Les vergers Boiron ..... **30 ml**
- Sirop de thé Chai ..... **40 ml**
- Purée de Rhubarbe 100% Les vergers Boiron ..... **10 ml**
- Eau pétillante ..... **80 ml**

**Sirop de chai :** Mixer deux parts (en volume) de thé chai fortement infusé (20g / L d'eau à 90°C, infusé 8 minutes). Et une part (en volume) de sucre en poudre blanc jusqu'à dilution totale.

Mélanger directement les ingrédients sauf le soda dans un verre rempli de glaçons, remuer à la cuillère puis compléter de soda et de glace pilée.

**VERRE :** Highball

# QUINCE ESSENTIALS



Une recette de  
Maxime LE GAL  
Mixologue



Recette pour 1 cocktail.

## INGRÉDIENTS

- Rye Whiskey (whiskey de seigle américain) ..... **30 ml**
- Sherry Fino ..... **15 ml**
- Purée de Cerise noire 100% Les vergers Boiron ..... **10 ml**
- Purée de Citron jaune 100% Les vergers Boiron ..... **10 ml**
- Purée de Coing 100% Les vergers Boiron ..... **20 ml**

Shaker tous les ingrédients avec beaucoup de glaces, strainer dans une coupette.



my-vb.com



Les vergers Boiron  
BP 21016 • 26958 Valence Cedex  
France

