



David Ducamp, Consultant Pastry Chef.

Crèmeux

Procédé : faire bouillir Fruit'Purée (1). Blanchir les jaunes d'oeuf et les oeufs avec le sucre et mélanger. Verser Fruit'Purée (1) chaude et cuire à 82°C. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide puis Fruit'Purée (2). Laisser revenir à température ambiante. A 40°C, ajouter le beurre de tourage et émulsionner.

Crèmes

Procédé : chauffer la Fruit'Purée (1) à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH. Porter à ébullition. Verser le tout sur les jaunes, puis cuire l'ensemble jusqu'à la première ébullition (environ 83°C). Débarrasser. Ajouter la deuxième partie de Fruit'Purée (2). A 40°C ajouter le beurre et émulsionner.

	SUCRE	BRIX	FRUIT'PURÉE 1	CRÉMEUX						FRUIT'PURÉE 2	LAIT	FRUIT'PURÉE 1	CRÈMES			FRUIT'PURÉE 2	PECTINE NH
				JAUNE D'OEUF	OEUF ENTIER	SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	BEURRE DE TOURAGE	JAUNE D'OEUF				SUCRE	BEURRE DE TOURAGE			
Cassis	0%	17,0	905	325	515	425	26	516	95		700	845	335	900	300		
Cassis Noir de Bourgogne	0%	22,0	905	295	470	425	26	516	95		700	845	335	900	300		
Fraise	10%	17,0	825	295	470	350	24	471	175		700	845	300	900	300		
Fraise Senga	0%	9,0	825	295	470	390	24	470	180		700	845	300	900	300		
Fraise Mara des bois	0%	10,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Fraise des bois & Mara des bois	0%	10,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Framboise	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	300	900	300		
Fruits rouges	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Griotte	0%	18,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Groseille	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Mûre	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Myrtille	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175		700	845	335	900	300		
Abricot	0%	12,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310		
Argousier	0%	6,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Coing	0%	15,0	825	295	470	390	12	470	175		690	845	425	575	310		
Figue de Provence	0%	22,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310		
Kiwi	0%	15,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310		
Melon	0%	10,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	540	310	9	
Menthe	0%	14,0	825	295	470	353	19	385	175		651	798	363	538	293	7	
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	825	295	470	350	12	590	175		552	676	308	700	248		
Pêche blanche	0%	10,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310		
Pêche de vigne	0%	12,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310		
Pêche jaune	0%	11,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310		
Poire Williams	0%	14,0	825	295	470	350	20	385	175		690	790	385	500	310	10	
Pomme Granny Smith	0%	12,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	427	575	310		
Rhubarbe verte	0%	5,0	825	295	470	390	12	590	175		690	845	425	575	310		

	SUCRE	BRIX	FRUIT PURÉE 1	CRÉMEUX						FRUIT PURÉE 2	LAIT	FRUIT PURÉE 1	CRÈMES			FRUIT PURÉE 2	PECTINE NH
				JAUNE D'OEUF	OEUF ENTIER	SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	BEURRE DE TOURAGE	JAUNE D'OEUF				SUCRE	BEURRE DE TOURAGE			
Ananas	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	720	248		
Banane	0%	22,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	640	248		
Corossol	0%	14,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	720	248		
Figue de Barbarie	0%	12,0	700	250	400	300	20	400	300		600	880	400	1040	50		
Fruit de la passion	0%	13,0	820	295	470	500	12	600	180		552	676	228	680	248		
Fruits exotiques	0%	15,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	700	248		
Gingembre	0%	3,0	500	1193	1908	1908	73	1908	0	2845	3327	4895	6010	6048			
Goyave rose	0%	8,0	825	295	470	470	35	470	175		552	676	228	700	248		
Litchi	0%	14,0	820	295	470	350	12	600	180		552	676	228	720	248		
Mangue	0%	18,0	820	295	470	350	12	600	180		690	845	310	770	308		
Noix de coco	0 %	8,5	820	295	470	390	12	600	180		690	845	470	575	310		
Bergamote	0%	9,0	825	294	470	510	12	470	175		880	1295	1200	1530	120		
Calamondin	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Citron jaune	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Citron jaune Broyé	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Citron vert	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Kumquat	0%	15,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1100	1530	120		
Mandarine	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Orange	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Orange sanguine	0%	12,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Pamplemousse	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Sudachi	0%	8,0	825	295	470	353	12	385	175		1000	650	1150	800	0	30	
Yuzu	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175		880	1295	1590	1530	120		
Framboise Mecker, France	0%	10,0	737	265	420	350	21	475	175		705	815	410	740	295		
Fruit de la passion	0%	13,0	825	295	470	590	12	470	176		552	676	228	680	248		
Abriconilla Fleur de Sel	10%	22,0	825	295	470	350	12	590	175		690	845	385	575	310		
Banalime Ginger	0%	17,0	133	48	76	57	3	65	29		688	844	284	801	312	7	
Berriollette	10%	20,0	825	295	470	350	24	471	180		552	676	308	700	248		
Cherrymome	10%	27,0	825	295	470	350	20	470	175		700	845	300	900	300		
Espel'peach	0%	10,0	825	295	470	350	19	590	175		690	845	345	520	310	13	
Exotic Ginger	0%	16,0	825	410	470	350	21	590	175		692	844	386	772	313	7	
Hibis'pear	0%	16,0	825	295	470	350	20	385	175		690	790	385	500	310	10	
Lucosis	0%	12,0	825	295	470	380	16	470	175		695	550	320	780	305	7	
Lych'Y Pink	10%	22,0	825	295	470	350	24	590	175		690	845	385	1000	310		
Cara'Tatin	13,3%	31,0	825	295	470	350	24	590	175		690	845	385	770	310		
Red Fennel	10%	16,0	825	295	470	280	16	500	175		690	845	385	575	310		
Amande blanche	0%	74,0	825	295	470	350	12	590	175	705	¹	820	455	680	440		
Noisette torréfiée	0%	72,0	825	295	470	350	12	590	175	705	¹	820	455	680	440		
Pistache verte	0%	74,0	825	295	470	350	12	590	175	705	¹	820	455	680	440		

¹Lait : 640 g. • ¹Mélanger 500 g de purée et 2827 g de lait.