

Inspiration gourmande et baies d'argousier

Des recettes audacieuses
pour le plaisir des yeux
et des papilles

Réalisées par :

- Johannes Berlin (Finlande)
- Andreas Brettmark (Suède)
- Grégory Doyen (Russie)
- Magnus Johansson (Suède)
- Timo Siitonen (Finlande)



les vergers
boiron 

zéro compromis,
100 % goût

my-vb.com





Johannes Berlin

Son histoire culinaire commence dès l'enfance, quand il faisait des muffins et des cupcakes et qu'il allait les vendre à ses voisins. Depuis la cuisine n'a cessé d'être un élément essentiel dans sa vie. Il a commencé comme chef de restaurant dans les années 90 et, depuis il a travaillé dans de nombreux restaurants à Helsinki : Sasso, Demo, la Carélie, etc. En 2008, il ouvre son premier restaurant Elviira qu'il fera fonctionner avec un partenaire pendant deux ans. Ils proposent un style de cuisine moderne avec trois à cinq plats et des dégustations de vins européens. Il a aussi créé le restaurant l'Albatros oublié au Golf de Kotojärvi Mansion. En 2012, il rejoint l'équipe A21 et crée A21 Dinings ces deux dernières années.

Andreas Brettmark



À 25 ans, ce jeune chef né à Göteborg (Suède) est le propriétaire du cabinet de consultant Brettmark Gastronomi. Il a travaillé dans les meilleurs restaurants de Suède dont le restaurant Thörnströms Kök une étoile au guide Michelin. Andreas concourt avec l'équipe culinaire Suède de l'Ouest, et vise la plus haute marche du podium de la Coupe du Monde et des Jeux Olympiques 2016. En tant que compétiteur suédois, il a terminé à la deuxième place aux Linie Awards (un célèbre concours nordique).



Grégory Doyen

Originaire de Saône-et-Loire, Grégory Doyen a appris les bases de la pâtisserie à Dijon et confirmé une réelle passion pour cet univers sucré. Désireux de conquérir la haute pâtisserie et d'apprendre toujours plus, Grégory rejoint l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingaux où il prépare un BTM (Brevet Technique des métiers) Pâtissier, en alternance à la Pâtisserie Lafay à Lyon. En 2004, son diplôme en poche, il monte à Paris et intègre la brigade de Guy Martin au Grand Véfour** puis quitte la capitale pour le luxueux hôtel Saint-Paul-de-Vence, où il officie comme chef pâtissier. Décidant de s'orienter vers le travail de la décoration, il rejoint la maison Potel & Chabot comme décorateur et en 2007 part pour l'ouverture du Grand Lisboa en tant que Sugar Decorator à Macao. Executif Pastry Chef, puis Directeur de la restauration, ce jeune chef de 29 ans se consacre entièrement à ses missions de consultant en Russie et à l'international, au sein de sa structure GD Sweet Concept.

Magnus Johansson



Il gère une boulangerie-pâtisserie – Magnus Johansson Bageri & Konditori à Stockholm – Suède – avec sa femme Linda. La boulangerie est quelque chose que beaucoup de gens aime faire, sa passion c'est le chocolat, les desserts et le pain. En tant que boulanger-pâtissier passionné, il veut par ses livres, les cours qu'il anime et ses démonstrations faire vivre aux gens des expériences gourmandes, olfactives et colorées inoubliables...



Timo Siitonen

Timo est né et a grandi à Helsinki, puis il part pour étudier le théâtre et la danse à Londres. Pendant ses études, il travaille dans les bars du West End Centre à Londres, l'univers du cocktail le fascine d'autant qu'en 1999 le monde du cocktail se développe énormément. Il finit par obtenir le poste de barman en chef à l'Atlantic Bar & Grill, Dick's Bar, peut-être l'un des bars à cocktails les plus légendaires et les plus influents à Londres. Ayant fait ses armes, il retourne en Finlande en 2004 et commence à envisager l'ouverture de son propre établissement. Et c'est en 2007 que A21 Cocktail Lounge ouvre ses portes, c'est un bar moderne, l'extension d'un salon. Aujourd'hui, il est responsable des boissons et des saveurs aux A21 Cocktail Lounge, A21 Dining restaurant et Flavour Studio (un centre de formation) à Helsinki.



Fleur d'argousier

réalisée par G. Doyen

Moule en polycarbonate demi-sphère 3 cm

Purée 100 % Argousier Les vergers Boiron	400 g
Purée Abricot Les vergers Boiron	150 g
Sucre semoule	350 g
Sirop de glucose	80 g
Trimoline	25 g
Pectin NH	8 g
Cognac	15 g

Travailler les purées à l'état liquide et non surgelées. Mélanger à sec 50 % du sucre semoule avec la pectine NH. Chauffer les purées à 50 °C puis ajouter le mélange pectine NH et sucre semoule. Chauffer le mélange puis ajouter le reste du sucre semoule, le glucose et la trimoline. Porter le mix à ébullition puis mixer au blender et réserver en barquette à température ambiante. Quand le mélange est gélifié et froid, mélanger délicatement avec le cognac puis réserver en poche pour le moulage.

Confit d'argousier

Crème liquide 35 % MG	320 g
Couverture 33,5 %	385 g
Trimoline	35 g
Praline pur amandes	295 g
Beurre de cacao 60 %	70 g
Beurre MGLA 99,8 % MG	35 g

Chauffer la crème et la trimoline à 80 °C, émulsionner le mélange sur la couverture, le beurre de cacao et la praline amandes. Mixer au blender. Quand la température est de 38 °C, ajouter le beurre MGLA puis de nouveau émulsionner. Filmer la ganache avec un film plastique au contact de la ganache puis laisser cristalliser minimum 6 h à + 14 °C avant le moulage.

Ganache praline amande

Beurre de cacao	100 g
Jaune liposoluble	10 g
Beurre de cacao	100 g
Orange liposoluble	10 g
Beurre de cacao	100 g
Noir liposoluble	8 g

Fondre le beurre de cacao à 45 °C, puis diviser en 3 parties. Ajouter le colorant liposoluble dans chaque beurre de cacao puis mixer au blender. Tempérer les masses avant pulvérisation.

Une fois la pulvérisation réalisée, mouler avec la couverture tempérée. Mouler le confit. Pulvériser le dessus de beurre de cacao pour protéger le confit. Une fois le beurre de cacao cristallisé, mouler la ganache praline amande.

Pulvérisation beurre de cacao

Laisser cristalliser légèrement puis fermer les bonbons avec la couverture. Laisser cristalliser. Puis démouler et procéder à la conservation en position négative ou positive suivant votre méthode de production. Si vous souhaitez décorer votre bonbon, utiliser de la pâte d'amande 35 %, étaler finement, caraméliser légèrement au chalumeau puis pulvériser un mélange de 70 g d'alcool à 90 °C et 12 g de poudre sparkle ou mercks. Coller ce petit decor sur le dessus de votre bonbon.

Pulvérisation beurre de cacao

Confit argousier	3 g
Ganache praline amande	6 g
Couverture 33,5 %	2 g
Pulvérisation beurre de cacao	0,5 g
Poids total	11,5 g

Composition

Pâte d'amande	1 g
Poudre ou sparkle	1 p
Alcool 90 °C	1 g
Beurre de cacao orange	1 p
Beurre de cacao jaune œuf	1 p
Beurre de cacao noir	2 p

Décoris

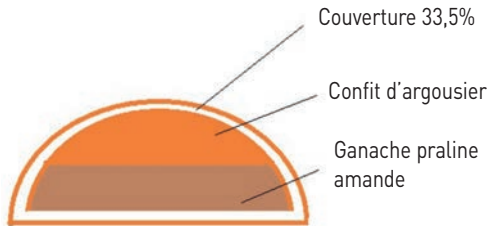


Schéma de montage