

■ Rubrique réalisée avec la Maison Le **Delas** ■

A LA DÉCOUVERTE DU TERROIR

LES COULIS DE FRUITS DE LA MAISON BOIRON



Entreprise familiale, Boiron existe depuis 40 ans à Rungis. Spécialiste du coulis surgelé, Boiron se distingue par une exigence permanente de qualité. Comme l'explique Philippe Kindelberger, commercial : « Nous sommes certifiés ISO 9001 pour la partie production, et ISO 14001 pour la partie environnementale. Nous commercialisons des coulis extra. Le mot coulis est une appellation générique qui ne signifie pas grand-chose de précis. En revanche, l'appellation extra définit très clairement une qualité de coulis. Prenons pour exemple la framboise : le coulis de framboise extra ne peut être composé que de framboise et de sucre. Il faut savoir que toute notre gamme de coulis présente la même texture et la même densité, ce qui permet d'utiliser des coulis de couleurs opposés dans la même assiette sans qu'ils se mélangent. Cela ouvre le champ aux perspectives de création des chefs. »



**LA RECETTE DE
SÉBASTIEN BAUER (*)
CHEF PÂTISSIER,
ANGÉLINA, PARIS.
ASSISTÉ DE FRÉDÉRIC FROUARD
ET ANTHONY RAIMOND**

**PURÉE DE PULPE DE
FRUITS ROUGES,
CHOCOLAT FRAPPÉ**

(*) De gauche à droite : Frédéric Frouard, Anthony Raimond et Sébastien Bauer

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour la verrine :

purée de pulpe de fruits rouges, émulsion de yaourt aux fruits rouges :
450 grammes de fruits rouges ; 150 grammes de yaourt ; 60 grammes de sucre glace ; 1 litre de lait entier ;
1 gousse de vanille.

● Mélanger, placer en siphon

Chocolat frappé aux framboises :

300 grammes de lait entier ; 200 grammes de crème

● Faire bouillir, puis ajouter 200 grammes de chocolat, cuire, et faire refroidir. Au moment du service, ajouter 200 grammes de pulpe de fruits rouges et 100 grammes de glaçons. Mixer et servir.

Tuiles aux framboises et amandes :

500 grammes de sucre glace ; 250 de coulis de framboise de la Maison Boiron ; 250 grammes de beurre fondu ; 250 grammes d'amandes hachées ; 150 grammes de farine.

● Mélanger dans l'ordre, et cuire à 170 degrés. Saupoudrer de framboises déshydratées. Cuire à 65 degrés, pendant 3 heures.



ANGÉLINA, 226, RUE DES TUILERIES, 75001 PARIS

COMMENT REPÉRER LES PRODUITS DE QUALITÉ Les Conseils d'Antoine Boucomont, PDG de Le Delas

« Ce produit surgelé, présenté en boîte de 1 litre, est particulièrement pratique d'utilisation : c'est un complice précieux des chefs pâtisseries. Ces purées n'ont pas de sucre ajouté, le goût du fruit est intact, et la texture de pulpe de fruit est très flatteuse. Elle peut s'utiliser aussi bien pour les sauces, pour les parfums de farces, les mousses, les décors d'assiette mais aussi les cocktails avec ou sans alcool... Surtout, la gamme de parfums disponibles est très impressionnante. »

● LES PRODUITS DE LA MAISON BOIRON SONT DISPONIBLES CHEZ LE DELAS, 1, AVENUE DE NORMANDIE
94597 RUNGIS CEDEX. PLA 184. TÉL. : 01 45 12 38 00

