

adamance

fruits du bon sens



Les gâteaux
de voyage 2.0
par les chefs Amis d'adamance

TECHNIQUES & RECETTES

Sommaire

4

NOTRE APPROCHE
DE RECETTES
AUX FRUITS

5

QU'EST-CE
QU'UN GÂTEAU
DE VOYAGE ?

6

LA RÉSIDENCE :
UNE AUTRE FAÇON
DE CRÉER

8

LES CHEFS AMIS
D'ADAMANCE

10



LES CANNELLÉS
AUX FRUITS

16



LE CAKE
PLEIN FRUIT

22



LE CAKE
MARBRÉ

28



LA BARRE
CHOCOLAT
FRUIT

34



LE BISCUIT
FRUITÉ



Des fruits en purée vraiment différents

parce qu'ils respectent la nature, les hommes et les femmes qui
les travaillent, et surtout parce qu'ils ont un délicieux goût de fruits mûrs
que vous serez fiers de mettre en œuvre dans vos créations !



Avec une mission forte

Préserver durablement l'avenir des fruits, de leur goût,
et de celles et ceux qui les travaillent.
Pour nous, c'est juste une question de bon sens.



Nos 4 engagements



DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE

Des fruits en purée
que vous êtes fiers
de travailler



DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS

Des histoires
à partager avec
vos clients



100% FRUIT, SANS SUCRE AJOUTÉ ET SANS ADDITIFS

Des fruits mûrs
plutôt que du sucre
ajouté



TOUS NOS SAVOIR- FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE

150 recettes
d'application
à explorer

Une gamme surgelée disponible en 1 et 5 kg



Notre approche des recettes aux fruits

À VOTRE SERVICE

Nous avons retravaillé toutes les recettes les plus utilisées par les artisans et d'autres plus originales pour mettre en valeur au mieux le fruit dans vos créations. C'est comme les essentiels de Valrhona, mais pour le fruit.



L'intérêt de nos recettes ?

Elles suivent toutes les principes R.I.S.A :



Raisonnée

On enlève le superflu, on garde l'essentiel.
Donc des recettes moins grasses, moins sucrées,
avec moins d'ingrédients mais toujours autant
de plaisir.



Intense

Des textures parfaites mais avec des goûts
francs de fruit. Si on ne reconnaît pas le fruit,
on ne vous propose pas la recette.



Simple

On a réfléchi longtemps sur des sujets très
compliqués pour que nos recettes soient les plus
simples possibles à mettre en place et à réaliser
dans vos labos.



Adaptée

Il y a plusieurs façons d'obtenir une texture.
Alors on vous propose plusieurs alternatives,
il y aura forcément celle qui correspond à vos
besoins.

Qu'est-ce qu'un gâteau de voyage ?

Notre définition



C'est un gâteau qui se conserve plus longtemps qu'une pâtisserie fraîche



Il se conserve à température ambiante



C'est un gâteau qui ne risque pas de s'abîmer durant son transport



C'est un gâteau facile à manger



Il ne contient généralement ni fruit frais ni crème

Des gâteaux qui s'adaptent à vos besoins et ceux de vos clients.

GROS FORMAT PRÊT À VENDRE DÉJÀ EMBALLÉ, DANS LES LIEUX DE PASSAGE OU D'ATTENTE DE VOTRE BOUTIQUE

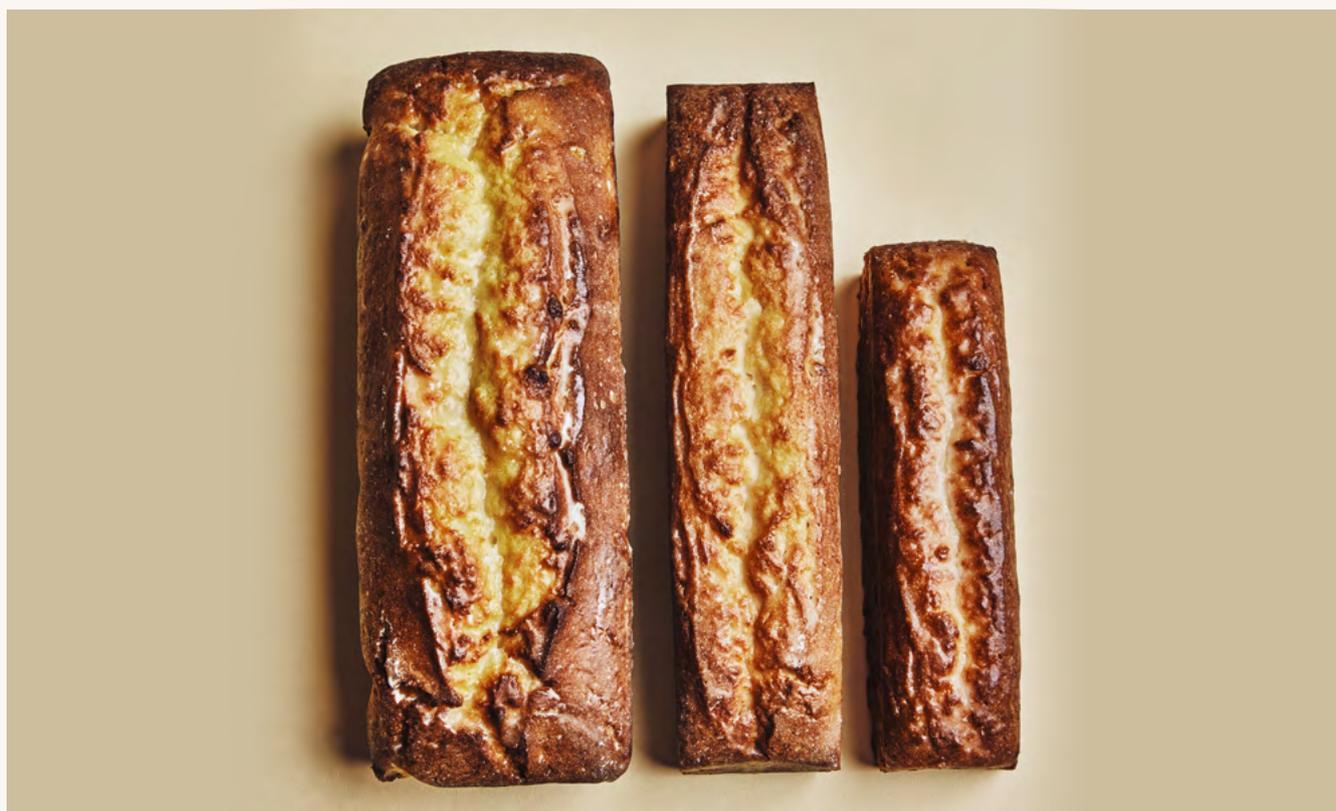
- Achat d'impulsion, complémentaire, à ramener chez soi.
- Plus simple à gérer pour vous, plus rapide à vendre car pas de manipulation.

CAKE FORMAT RÉDUIT AUX CÔTÉS DE VOS AUTRES PÂTISSERIES

- Meilleure mise en valeur, servi comme le reste de votre offre.

CAKE À LA PART

- Dans le cadre d'une offre petit dej, formule midi, goûter, à manger sur le pouce.



La Résidence Adamance

UNE AUTRE FAÇON DE CRÉER

Un moment suspendu. En reprenant des méthodes utilisées généralement par des **artistes**, nous avons réuni des chefs pour **réinventer, recréer, twister, améliorer** nos recettes de gâteaux de voyage aux fruits. Appropriiez-vous leurs recettes et commencez vous aussi à créer avec nous !



La Résidence Adamance

Quand les artistes veulent prendre du temps pour créer, ils décident parfois de se rencontrer lors de ce qu'on appelle une « **résidence** ». Auteurs, peintres, sculpteurs se réunissent alors dans un endroit dédié, isolés de leur vie quotidienne, avec pour seul but de réfléchir sur leur art et de créer.

Mais les pâtisseries ne sont-ils pas aussi des artistes ? Une chose est sûre, eux aussi créent, inventent, explorent. Alors, nous nous sommes dit, pourquoi pas une résidence de pâtisseries ? Nous avons réuni **les amis d'Adamance**, ces chefs qui nous font confiance depuis le début, avec qui nous avons développé une relation de plusieurs années. Nous les avons isolés pendant plusieurs jours dans notre labo, éloignés de leurs activités habituelles, pour se concentrer sur leur **créativité**.



La thématique

Utiliser nos recettes innovantes de **gâteaux de voyage aux fruits**, pour les interpréter avec leur sensibilité. Que pouvait-on faire de mieux, de différent ? Quelles recettes manquaient pour vous être utile ?

Le résultat

3 jours de création et de partage, d'une belle intensité. Avec quelques moments de convivialité et surtout des recettes qui nous ont bluffés. Des chefs qui mettent en commun leurs expertises et leurs expériences, c'est assez impressionnant.



Le résultat, c'est 5 recettes inédites pour encore plus de créations fruitées dans vos établissements ! Des recettes de gâteaux de voyage 2.0, qui ressemblent à leurs créateurs et qui ont été pensées par et pour des artisans. Vraie innovation ou simple variation gourmande, des recettes qu'on aimerait avoir dans sa boutique ou son restaurant.



Les chefs Amis d'adamance

Eddie Benghanem

LE POÈTE — PÂTISSERIE JUSTE & GOURMANDE

Eddie Benghanem fait ses premières armes au Crillon aux côtés de Christophe Felder, puis devient le chef pâtissier du Ritz jusqu'en 2008. Aujourd'hui, il officie au Trianon Palace à Versailles. Ses créations sont raffinées mais il n'oublie jamais que le plaisir est le but de la pâtisserie. Il travaille sur la « lisibilité » du goût, atteindre l'équilibre parfait pour que chaque partie de la création puisse s'exprimer entre la recherche continue de justesse. Il ose les associations de textures, de goûts, de sensations, sans jamais nous perdre. La pâtisserie comme une poésie.

Xavier Brignon

LE CURIEUX — PÂTISSERIE SUBTILE ET INSPIRÉE

Xavier a toujours aimé apprendre. À la tête de 2 boutiques à Besançon, il continue malgré tout à se former régulièrement auprès des meilleurs ouvriers de France & des champions du monde de la pâtisserie de divers horizons. La connaissance, c'est la clé. Et aujourd'hui, c'est lui qui apprend aux autres, fin pédagogue, toujours dans la transmission. Attaché à la terre, aux saveurs, il ne réalise aucune concession quant à la provenance des ingrédients qu'il utilise en laboratoire. Sa pâtisserie subtilement travaillée est inspirée de saveurs, de voyages ou d'expériences. La pâtisserie profondément humaine, à son image.



José Manuel Augusto

LE CRÉATEUR — PÂTISSERIE RAISONNÉE & INTENSE

Depuis 4 ans, accompagné d'ingénieurs R&D, il a créé avec nous Adamance et a réalisé des milliers d'essais dans le but de proposer une pâtisserie aux fruits plus raisonnée, plus intense. Plus de 250 recettes issues de son travail. José Manuel Augusto a touché à tous les métiers du goût en passant par boulangerie, la pâtisserie, l'activité traiteur, la restauration et même la formation. Il a travaillé étroitement avec Frederic Bau sur le livre "gourmandise raisonnée". « Manu » pour les intimes a un combat : aider les pâtissiers à prendre du recul sur leur façon de faire, se poser les bonnes questions, reprendre le pouvoir sur leurs créations. La pâtisserie intelligente.

Clément Higgins

L'EXPLORATEUR — PÂTISSERIE CRÉATIVE & RAFRAICHISSANTE

Après un master en droit des affaires, Clément bifurque pour se consacrer à sa passion : la pâtisserie. En 2014, "Bricoleurs de douceurs", le projet de Clément Higgins voit le jour à Marseille avec une vision décomplexée. En « bricolant » comme il dit, il invente et nous surprend avec sa pâtisserie créative, cool et fraîche. Aussi intuitif pour ses créations que pour les jeux de mots qu'il utilise pour les nommer, il explore toutes les pistes et repousse les frontières du possible. Il est très attaché à connaître et comprendre les matières premières qu'il utilise. La pâtisserie en forme de quête.

Nicolas Pierot

LE CARTÉSIEN — PÂTISSERIE PRÉCISE ET COHÉRENTE

Passé par les plus grands palaces parisiens, Nicolas Pierot a une longue expérience de la pâtisserie orientée dans le luxe. Il réalise pour Adamance des démonstrations et des workshops dans toute l'Asie. A l'interface entre deux continents, il mêle le savoir-faire français avec les goûts des différentes cultures asiatiques, s'adaptant aux besoins de ses clients locaux. Possédant des connaissances techniques très poussées, on pourrait croire qu'il a un tableau analytique dans la tête. Mais cette logique doit toujours être au service du goût et de l'émotion. Un logicien un peu rêveur. La pâtisserie cohérente.

Lloyd Hamon

L'INTERPRÈTE — PÂTISSERIE EMPATHIQUE ET MÉTISSÉE

Installé en Chine depuis 14 ans, Lloyd a développé plusieurs boutiques dans le pays qu'il gère avec sa femme. Lloyd représente Adamance sur tout le territoire chinois. Il parcourt ce pays immense pour former nos clients aux recettes développées par notre Maison et comment les aider à tirer le meilleur du fruit en purée. Très pédagogue et parfaitement intégré (il parle même couramment mandarin), il adapte la pâtisserie française aux goûts et besoins des chefs. Il se nourrit de ses découvertes et de ses mélanges pour apprendre chaque jour et faire des ponts entre ces deux cultures. La pâtisserie comme un langage.



Julie Jondeau

LA TURBULENTE — PÂTISSERIE AUDACIEUSE ET INVENTIVE.

Après un parcours en restauration et chez Gilles Cresno, Julie Jondeau rejoint l'équipe d'Adamance sous l'oeil attentif de José Manuel Augusto. Elle a beaucoup contribué au premier livret de recettes gâteaux de voyage d'Adamance et invente nos prochaines recettes. Les contraintes sont source de créativité. Une intolérance au lactose l'a conduit à explorer toutes les facettes de la pâtisserie dite « végétale ». Quitte à casser les codes et oser s'affranchir des conventions. Une recherche de goût franc et de simplicité sans ingrédients laitiers qui l'a amené à s'approprier les techniques de la gourmandise raisonnée chères à Adamance. La pâtisserie un peu différente.

Le cannelé au fruit

par Julie Jondeau



L'intention de départ

« Après m'être intéressée au gâteaux basque pour le premier livret gâteaux de voyage, j'avais envie d'explorer une autre recette emblématique du Sud-Ouest : le cannelé bordelais que j'adore mais dont je ne connaissais aucune version aux fruits. »



La solution technique

« Je me suis rendue compte que l'on pouvait incorporer du fruit en purée dans la pâte à cannelé comme on l'avait fait dans la masse à cake. J'ai travaillé l'équilibre sur de nombreux essais pour maximiser la teneur en fruit sans nuire à la texture originelle du cannelé. »

CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE | ENVIRON 3J



« J'ai ainsi réussi à conserver la texture si particulière du cannelé, légèrement croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Sur le goût, on conserve les codes du cannelé originel mais en y apportant une vraie note de fruit. C'est gourmand et avec de jolies couleurs qui apparaissent une fois croqué. »



Cannelé

à la griotte

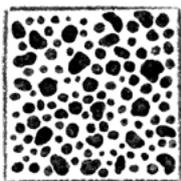
POUR 12 CANNELÉS

ÉTAPE 1

La pâte à cannelé

■ 5,4%	58 g	Beurre	Réaliser le beurre noisette.
■ 46%	490 g	Griotte Oblasinka en purée	Mélanger les œufs, jaunes et le sucre, sans les faire mousser.
■ 5,6%	60 g	Œuf	Chauffer la griotte en purée à 40°C, et ajouter le beurre noisette.
■ 3,8%	40 g	Jaunes	Verser un quart du liquide chaud sur les œufs, puis ajouter la farine.
■ 17,8%	190 g	Sucre	Bien mélanger en veillant à ne pas incorporer d'air.
■ 13,2%	140 g	Farine T55	Verser le reste du liquide chaud et le rhum.
■ 4,2%	45 g	Rhum	Le mélange doit être homogène et non mousseux.
■ 3,8%	40 g	Dextrose	Laisser reposer 24 H au frais.
■ 0,2%	2 g	Bicarbonate	
	1065 g	Poids total	

Cuisson



PÂTE
À CANNÉLÉ

1065 G

Sortir l'appareil au moins 4 h avant la cuisson : l'appareil doit être tempéré avant d'être mis en cuisson.

Remplir les moules et s'arrêter à 5 mm du bord.

Cuisson en moule aluminium, 15 minutes à 185°C, puis 40 minutes à 170°C.

(Adapter la cuisson en fonction du type de moule utilisé).



Et si on changeait de fruit ?



Procédés

Réaliser le beurre noisette.

Mélanger les œufs, jaunes et le sucre, sans les faire mousser.

Chauffer la purée à 40°C, et ajouter le beurre noisette.

Verser un quart du liquide chaud sur les œufs, puis ajouter la farine.

Bien mélanger.

Verser le reste du liquide chaud et le rhum.

Le mélange doit être homogène et non mousseux.

Laisser reposer 24 H au frais.

Sortir l'appareil au moins 4 h avant la cuisson : l'appareil doit être tempéré avant d'être mis en cuisson.

Remplir les moules et s'arrêter à 5 mm du bord.

Cuisson en moule aluminium, 15 minutes à 185°C, puis 40 minutes à 170°C.

Adapter la cuisson en fonction du type de moule utilisé.

	POIRE WILLIAMS VERTE		MANGUE ALPHONSO & KESAR		MYRTILLE VACCINIUM MYRTILLUS		GRIOTTE OBLACINSKA		ANANAS EXTRA SWEET	
BEURRE	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g
FRUIT EN PURÉE	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g
OEUF	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g
JAUNES	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g
SUCRE	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g
FARINE T55	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g
RHUM	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g
DEXTROSE	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g
BICARBONATE	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g

Pour 12 Cannelés



La griotte en purée Adamance



C'est sur les vallons de Toplicki, en Serbie que Dragan, comme nos autres producteurs, cultive ses cerises griottes avec patience et expertise. C'est son grand-père qui lui a appris à cultiver ses fruits de manière écologique. C'est pour cela que ses griottes sont garanties Zéro Résidus de Pesticides. On aurait tort de limiter l'usage de ce fruit en purée à la traditionnelle forêt-Noire, avec sa belle couleur pourpre et son profil gourmand et légèrement acide.

Pour retrouver d'autres techniques et recettes aux fruits, suivez-nous sur

 [instagram @adamance_fruits](#) et [adamance.fr](#)

Le Cake plein fruit 2.0

par Nicolas Pierot & Llyod Hamon



L'intention de départ

« Quand nous avons goûté le cake plein fruit du premier livret, on a été impressionné mais on se disait que sur certains fruits, il nous manquait un petit quelque chose pour avoir l'intensité fruit qu'on attendait. »



La solution technique

« Tout part d'une idée : râper les inserts gellan du premier livret dans la masse à cake fruitée !
C'est tout simple, rapide mais ça permet d'avoir un résultat bluffant ! »

CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE | ENVIRON 8 À 10J



LE RÉSULTAT

FINAL

« Un cake plus intense grâce à un jeu de couleurs et de textures avec la gellane râpé. La combinaison des 2 techniques qui permet aussi de faire des cakes bi-goût et bicolores, ce qui décuple les possibilités créatives. On a vraiment l'impression d'avoir un cake abouti, celui qu'on aimerait acheter chez un artisan ou déguster dans un tea time »



Cake plein fruit 2.0

Myrtille

POUR 6 CAKES 18 X 4,5 CM | 240G PAR CAKE

ÉTAPE 1

Masse à cake au fruit

■ 12%	115,2 g	Œufs entiers
■ 28%	268,8 g	Sucre semoule
■ 18%	172,8 g	Myrtille en purée
■ 29,5%	283,68 g	Farine T55
■ 0,8%	7,2 g	Levure chimique
■ 0,2%	1,92 g	Sel
■ 11,5%	110,4 g	Beurre liquide clarifié
	960 g	Poids total

Mélanger les œufs, le sucre et la myrtille.
Ajouter la farine, le sel et la levure, puis le beurre liquide clarifié juste fondu.
Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Gel gellane pour cake

■ 15,5%	74,4 g	Sucre semoule
■ 3%	14,4 g	Gomme Gellane Sosa
■ 81,5%	391,2 g	Myrtille en purée
	480 g	Poids total

Mélanger le sucre et la gomme gellane, puis verser en pluie sur la myrtille en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler aussitôt et réserver au réfrigérateur.

ÉTAPE 3

Imbibage fruité

■ 26%	390 g	Eau
■ 34%	510 g	Sucre semoule
■ 40%	600 g	Myrtille en purée
	1500 g	Poids total

Faire bouillir l'eau, le sucre et le fruit.
Réserver au réfrigérateur.

ÉTAPE 4

Glaçage fruité

■ 14%	210 g	Eau
■ 64,5%	967,5 g	Sucre glace
■ 21,5%	322,5 g	Myrtille en purée
	1500 g	Poids total

Verser la myrtille à 4°C sur le sucre glace, mélanger, puis mixer pour homogénéiser.
Réserver au réfrigérateur.

Montage



MASSE À CAKE	+	GELLANE	+	IMBIBAGE	+	GLAÇAGE	+	BEURRE
960 G		480 G		1500 G		1500 G		QS

Réaliser la masse à cake plein fruit, le sirop d'imbibage chaud, le glaçage et la gellane fruitée. Après le temps de gélification, rapper la gellane fruitée.
Peser 160 g d'appareil à cake, et 80 g de gellane fruitée par moule.
Disposer un trait de beurre pommade sur toute la longueur au centre du cake, pour favoriser le développement.
Cuire à 145°C pendant environ 40 minutes.
Après refroidissement, imbiber les cakes en les immergeant quelques instants dans le sirop d'imbibage chaud, puis les égoutter sur grille.
Glacer à l'aide d'une poche après quelques minutes.



Et si on faisait autrement ?



MASSE
À CAKE

+

GELLANE

+

IMBIBAGE

+

GLAÇAGE

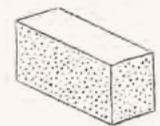
+

BEURRE

Vous aimez les textures plus moelleuses ? Nicolas et Llyod vous proposent de réaliser ce cake en utilisant un moule vous permettant une cuisson sous pression, notamment en utilisant ce fameux moule cubique qui donne une forme originale à votre cake. C'est un peu moins accessible et un peu moins pratique, mais si c'est une technique que vous maîtrisez ou que vous avez envie d'essayer, les textures obtenues sont vraiment intéressantes.



Et si on changeait de fruit ?



Pour décliner cette recette, vous pouvez utiliser nos équilibrages de cake pleine masse.

Pour les inserts gellans à râper, rajoutez 1% de gomme gellan à nos tableaux d'équilibrage d'insert à cake (pas à gâteau basque) pour qu'il se râpe plus facilement.

Tous ces équilibrages sont à retrouver dans notre premier livret de recettes « les gâteaux de voyage aux fruits. »



TÉLÉCHARGER ICI



Le Cake marbré au fruit

par Clément Higgins



L'intention de départ

Le cake marbré est un gâteau que j'apprécie beaucoup. Nous en proposons une version classique, vanille et chocolat toute l'année en boutique et je voulais depuis longtemps pouvoir travailler sur une version fruitée qui soit suffisamment marquée en goût et respecte le profil aromatique des fruits. Mais avant les équilibrages développés par Adamance, pas évident d'avoir un résultat pertinent qui permette de retrouver le plaisir du classique dans une version plus originale.



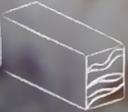
La solution technique

On utilise la recette des inserts gellans Adamance dont on a légèrement modifié la recette en y ajoutant un peu de Konjac et dont on a détourné l'utilisation pour marbrer notre masse à cake fruitée. Comme ce gel supporte la cuisson, cela fonctionne parfaitement.

CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE | ENVIRON 8 À 10J



« Un cake marbré comme j'en rêvais, avec un vrai bon goût de fruit. On peut le faire uniquement avec un fruit pour accentuer l'intensité du goût ou au contraire associer deux fruits, un pour la masse à cake et un pour le marbrage. Dans tous les cas , on obtient de belles marbrures colorées une fois découpé, un jeu de textures intéressant et une belle intensité.»

LE RÉSULTAT

FINAL



Cake marbré

Framboise

POUR 4 CAKES DE 400G
17CM X 9CM X 6CM

ÉTAPE 1

Appareil à cake plein fruit Framboise

■ 12%	160 g	Oufs entiers
■ 28%	370 g	Sucre semoule
■ 18%	237 g	Framboise Meeker en purée
■ 29,6%	390 g	Farine T65
■ 0,8%	10 g	Levure chimique
■ 0,2%	2,5 g	Sel
■ 11,5%	150 g	Beurre liquide clarifié
	1319,5 g	Poids total

Mélanger les oeufs, le sucre et la framboise.
Ajouter la farine, le sel et la levure puis le beurre fondu.
Laisser reposer au moins 12h au froid positif.

ÉTAPE 2

Gel framboise

■ 15,3%	85 g	Sucre
■ 2%	11 g	Gomme gellan Sosa
■ 82,1%	455 g	Framboise Meeker en purée
■ 0,5%	3 g	Konjac
	554 g	Poids total

Mélanger le sucre, le gellane et le konjac et verser en pluie dans la purée à 4°C.
Mixer pour bien homogénéiser le mélange.
Cuire à 90°C, débarasser et stocker au froid positif au moins 6h.

ÉTAPE 3

Sirop d'imbibage framboise

■ 26%	195 g	Eau
■ 34%	255 g	Sucre
■ 40%	300 g	Framboise Meeker en purée
	750 g	Poids total

Faire bouillir les 3 ingrédients.
Utiliser chaud.

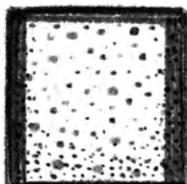
ÉTAPE 4

Pâte de fruit framboise

■ 1%	5 g	Pectine jaune
■ 5%	25 g	Sucre
■ 50%	250 g	Framboise Meeker en purée
■ 37,5%	188 g	Sucre
■ 5%	25 g	Glucose DE 40
■ 1,5%	7 g	Solution d'acide citrique
	502 g	Poids total

Mélanger la pectine et le sucre et verser dans la purée à 4°C. Porter à ébullition, verser la seconde partie du sucre puis porter à nouveau à ébullition. Cuire à 105°C (74° brix). Ajouter la solution acide et couler en cadre. Découper en petits cubes.

Montage



MASSE AUX FRUITS
1319 G

+ GEL FRAMBOISE
553,5 G

+ IMBIBAGE
750 G

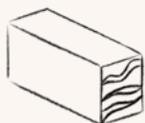
+ PÂTE DE FRUIT
502 G

Graisser les moules à cakes. Déposer 100/105g d'appareil à cake dans le fond du moule puis à l'aide d'une poche marbrée avec 25g de gel framboise.
Répéter l'opération deux fois (300/315g d'appareil à cake et 75g de gel).
Cuire 50 minutes à 150°C.

Démouler dès que possible et imbiber. Décorer avec des cubes de pâte de fruit.



Et si on changeait de fruit ?



Procédés

Clément Higgins vous propose une autre déclinaison aux fruits tropicaux avec ce cake marbré mangue passion.

ÉTAPE 1 Appareil à cake plein fruit mangue

12%	160 g	Œufs entiers
28%	370 g	Sucre semoule
18%	237 g	Mangue Alphonso & Kesar en purée
29,6%	390 g	Farine T65
0,8%	10 g	Levure chimique
0,2%	2,5 g	Sel
11,5%	150 g	Beurre liquide clarifié
	1319,5 g	Poids total

Mélanger les oeufs, le sucre et la mangue.
Ajouter la farine, le sel et la levure puis le beurre fondu.
Laisser reposer au moins 12h au froid positif.

ÉTAPE 2 Gel mangue/passion

16,3%	90 g	Sucre
1%	5,5 g	Gomme Gellan Sosa
62,5%	346 g	Mangue Alphonso & Kesar en purée
20%	110 g	Passion en purée
0,2%	2 g	Konjac
	553,5 g	Poids total

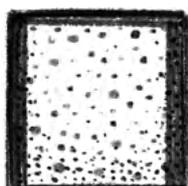
Mélanger le sucre, le gellane et le konjac et verser en pluie dans la purée à 4°C.
Mixer pour bien homogénéiser le mélange.
Cuire à 90°C, débarasser et stocker au froid positif au moins 6h.

ÉTAPE 3 Sirop d'imbibage mangue

26%	195 g	Eau
34%	255 g	Sucre
40%	300 g	Mangue Alphonso & Kesar en purée
	750 g	Poids total

Faire bouillir les 3 ingrédients.
Utiliser chaud.

Montage



MASSE
AUX FRUITS
1319 G

+

GEL
MANGUE
553,5 G

+

IMBIBAGE
750 G

Graisser les moules à cakes.
Déposer 100/105g d'appareil à cake dans le fond du moule puis à l'aide d'une poche marbrée avec 25g de gel mangue passion.
Répéter l'opération deux fois (300/315g d'appareil à cake et 75g de gel).
Cuire 50 minutes à 150°C.
Démouler dès que possible et imbiber.
Décorer avec des cubes de gingembre confit.



La Barre choco-fruit intense

par Xavier Brignon



L'intention de départ

« Le format barre a de plus en plus de succès dans mes boutiques. Je voulais faire une recette vraiment gourmande, avec une association chocolat et fruit, qui fonctionne aussi bien pour un chocolatier que pour un pâtissier. Facile à déguster, sans chichi, de la texture et des goûts facilement identifiables ! »



La solution technique

« J'utilise la recette de gel iota longue conservation Adamance associée à un sablé et enrobé de chocolat. Tout simple mais vraiment efficace. Le peu de sucre de la recette laisse une grande place au fruit. »

CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE | ENVIRON 10J



LE RÉSULTAT
FINAL

« C'est le petit encas gourmand que j'imaginai. On a un jeu de textures avec le sablé, le gel et le chocolat, on a un goût de fruit bien marqué qui s'associe très bien avec le chocolat. Ma préférence se porte sur la mandarine et les fruits rouges pour que l'acidité du fruit réponde à la rondeur du chocolat. Vous pouvez varier les enrobages pour avoir des couvertures de chocolat et des fruits qui se subliment mutuellement. »





Barre choco-fruit

Mandarine

POUR 54 BARRES

ÉTAPE 1 Sablé «Pepito»

■ 30,4%	395 g	Beurre
■ 16,1%	210 g	Sucre semoule
0,4%	5 g	Sel
■ 42,6%	554 g	Farine T65
■ 6,1%	80 g	Farine de châtaigne
2%	26 g	Sucre Inverti
2%	26 g	Levure
0,4%	5 g	Pâte de vanille Norohy
	1301 g	Poids total

Crémer le beurre et le sucre, ajouter la trimoline, le sel et la pâte de vanille.

Tamiser ensemble les farines et la levure puis les ajouter au premier mélange.

Étaler à 4,2 mm détailler et cuire en cadre haut de 36 x 36 pendant 20 min à 160°.

Presser éventuellement en fin de cuisson afin d'être le plus plat possible.

ÉTAPE 2 Gel iota mandarine

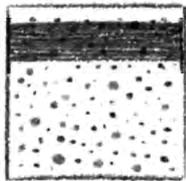
■ 30%	390 g	Sucre semoule
■ 10%	130 g	Glucose en poudre DE 33
0,5%	6,5 g	Iota carraghénane
■ 59,5%	773,5 g	Mandarine en purée
	1300 g	Poids total

Mélanger le sucre et les iotas carraghénanes, puis verser en pluie sur la mandarine en purée à 4°C.

Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.

Couler le gel iota sur le sablé et laisser « gélifier » 24h.

Montage



SABLÉ

+

GEL IOTA

1301 G

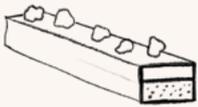
1300 G

Détailler en rectangle de 11 cm par 2 cm

Enrober en couverture Macaé (62%) et parsemer d'éclats de mandarine Sosa



Et si on changeait de fruit ?



Vous pouvez décliner cette recette sur un autre fruit en utilisant nos tableaux d'équilibrage de gel iota dans le premier livret de recette « les gâteaux de voyage aux fruits ».

Par exemple, pour faire la même recette à la framboise, on utilisera l'équilibrage suivant :

	59,5%	773g	Framboise Meeker en purée
	40%	520 g	Sucre semoule
	0,5%	6,5g	lota carraghénanes
		1329,5 g	Poids total

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur la framboise en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Couler le gel iota sur le sablé et laisser « cristalliser » 24h.

Avec quel fruit allez-vous créer votre barre ?



[TÉLÉCHARGER ICI](#)



La mandarine en purée Adamance



La mandarine Ciaculli de Bagheria, dans le Nord-Ouest de la Sicile a un goût unique. Peut-être parce que Vincenzo Mineo, l'un de nos principaux producteurs est un passionné absolu d'agrumes et qu'il ne lance la récolte que quand il trouve ses fruits parfaitement à son goût. Peut être parce qu'ils sont cultivés sans intrants chimiques et garantis Zéro Résidus Pesticides. Nous avons choisi des mandarines de maturité précoce, pas les plus sucrées, mais celles avec plus de fraîcheur et de peps, qui s'expriment le mieux une fois dans vos pâtisseries. La Sicile à portée de gourmandise.

Pour retrouver d'autres techniques et recettes aux fruits, suivez-nous sur

 [instagram @adamance_fruits](#) et [adamance.fr](#)

Le Biscuit fruité

par Eddie Benghanem



L'intention de départ

« Je voulais proposer un dessert de goûter qui nous fasse retomber en enfance par gourmandise. Je me suis inspiré de plusieurs biscuits dits « industriels » dont j'ai gardé la simplicité mais avec une réalisation réellement fruitée et sans artifices »



La solution technique

« J'utilise la recette de gel iota longue conservation Adamance associée à un sablé de ma composition. Seulement deux préparations, une recette vraiment accessible. C'est le choix que j'ai fait pour cette utilisation, à vous de trouver la solution qui vous ressemble. »

CONSERVATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE | ENVIRON 3J



« Pas besoin de faire compliqué pour arriver à un subtil jeu de saveurs et de textures. Tout est une question d'équilibre. On sent le fruit, c'est vraiment gourmand et addictif. Ces biscuits sont parfaitement adaptés à une vente en boutique ou à un goûter en salon de thé et hôtel. » Il est possible de jouer sur l'épaisseur des sablés et/ou la forme. »



Sablé granola

fruit de la passion

POUR 25 SABLÉS

ÉTAPE 1

Sablé granola nature

■ 30,8%	150 g	Beurre
■ 16,4%	80 g	Sucre semoule
■ 0,4%	2 g	Sel
■ 43,1%	210 g	Farine T55
■ 6,2%	30 g	Farine de seigle
■ 2,1%	10 g	Sucre inverti
■ 1%	5 g	Levure chimique
	487 g	Poids total

Mélanger au batteur à la feuille le beurre, le sucre, la trimoline et le sel. Quand le mélange est homogène ajouter les poudres tamisées. Débarrasser la pâte, filmer et laisser reposer au frigo pendant 2 h. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur de 2 mm. Détailler ensuite à l'aide d'un emporte pièce. Cuire entre deux silpains, pendant 12 à 14 minutes à 160°C. Laisser refroidir.

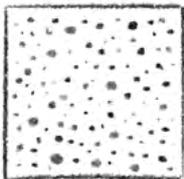
ÉTAPE 2

Caramel Passion

■ 11,4%	54 g	Glucose DE 60
■ 23,3%	110 g	Sucre semoule
■ 46,5%	220 g	Purée de passion
■ 0,8%	4 g	Gélatine de poisson
■ 4,2%	20 g	Eau
■ 13,8%	65 g	Beurre
	473 g	Poids total

Réaliser la masse gélatine. Cuire le caramel et le glucose à 185°C, ajouter la purée de passion préalablement chauffée. Mélanger et cuire à 104°C. Ajouter la masse gélatine à 60°C, et le beurre à 40°C. Stocker au réfrigérateur.

Montage



SABLÉ + CARMEL PASSION
487 G 473 G

Pulvériser les sablés de beurre de cacao en sortie de cuisson, afin de créer une imperméabilisation. Garnir la moitié des sablés avec le caramel passion, en veillant à pocher bien au milieu du sablé. Avec l'autre moitié des sablés, écraser légèrement la garniture afin qu'elle atteigne presque les bords.



Et si on faisait autrement ?



SABLÉ

+

GEL IOTA
FRAMBOISE

Eddie nous propose une alternative dédiée aux hôtels et restaurants utilisant notre recette de gel iota longue conservation. Plus intense en fruit mais devant être consommée dans la journée, elle ouvre d'autres pistes créatives pour vous, comme cette variante à la framboise.

ÉTAPE 1

Sablé granola au chocolat

30,7%	135 g	Beurre
16,5%	72 g	Sucre semoule
0,4%	1,8 g	Sel
38,7%	170 g	Farine T55
6,1%	27 g	Farine de seigle
2%	9 g	Sucre inverti
1%	4,5 g	Levure chimique
4,6%	20 g	Cacao en poudre
	439,3 g	Poids total

Mélanger au batteur à la feuille le beurre, le sucre, la trimoline et le sel. Quand le mélange est homogène ajouter les poudres tamisées. Débarrasser la pâte, filmer et laisser reposer au frigo pendant 2 h. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur de 2 mm. Détailler ensuite à l'aide d'un emporte pièce. Cuire entre deux silpains, pendant 12 à 14 minutes à 160°C. Laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Gel iota framboise

40%	200 g	Sucre semoule
0,5%	2,5 g	Iota carraghénane
59,5%	297,5 g	Framboise en purée
	500 g	Poids total

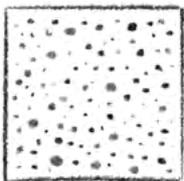
Mélanger le sucre et le iota carraghénane, puis verser en pluie sur la framboise en purée à 4°C. Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer. Couler aussitôt. Laisser refroidir et ensuite mixer avant utilisation.

Montage

SABLÉ
GRANOLA
439,3 G

+

GEL IOTA
FRAMBOISE
500 G



Pulvériser les sablés de beurre de cacao en sortie de cuisson, afin de créer une imperméabilisation.

Garnir la moitié des sablés avec le gel iota framboise passion, en veillant à pocher bien au milieu du sablé.

Avec l'autre moitié des sablés, écrasez légèrement la garniture afin qu'elle atteigne presque les bords.



NOS AUTRES LIVRETS RECETTES

Et si on faisait autre chose que des cakes citron ?

RETROUVEZ LE PREMIER LIVRET
DE TECHNIQUES & RECETTES ADAMANCE
SUR LES GATEAUX DE VOYAGE



Cake plein fruit et Cake à strates des recettes Adamance disponibles dans le livret.

 **Parce que la bonne recette,
c'est celle qui vous correspond.**

Adamance vous accompagne en vous proposant des outils adaptés. Découvrez notre tout premier livret de recettes.

 **Au programme**

Une intensité fruit qui vous surprendra pour cette catégorie, de belles couleurs et textures, et la possibilité d'utiliser 9 fruits. De nouvelles techniques que vous pouvez combiner.



[TÉLÉCHARGER ICI](#)

Vous en aviez besoin, alors on l'a fait ensemble !

RETROUVEZ LE PREMIER LIVRET
DES ICONIQUES PAR LES CHEFS AMIS
D'ADAMANCE



Entremets Cassis Myrtille et Coco Yuzu des recettes Adamance disponibles dans le livret.

Pour donner un coup de fouet à vos pâtisseries

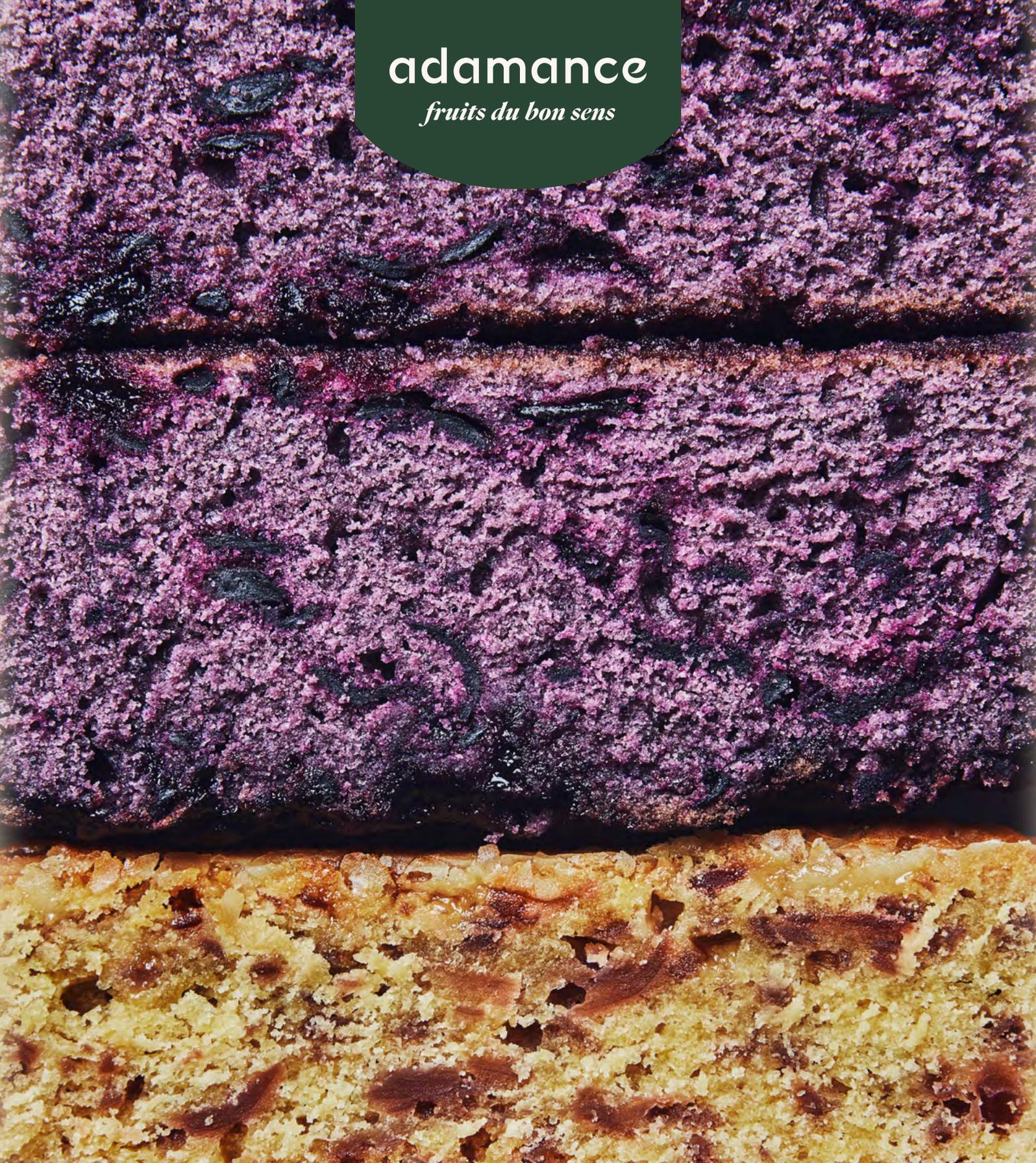
Adamance vous accompagne en vous proposant des outils adaptés. Découvrez notre très attendu livret de recettes Les Iconiques en collaboration avec les chefs amis d'Adamance.

Au programme

Nous avons retravaillé toutes les recettes les plus utilisées par les artisans et d'autres plus originales pour mettre en valeur au mieux le fruit dans vos créations. Avec toujours une intensité fruit qui va vous surprendre, de belles couleurs et textures et de nouvelles techniques que vous pouvez combiner.



[TÉLÉCHARGER ICI](#)



adamance

fruits du bon sens

 **Parce que
la bonne recette,
c'est celle qui vous
correspond.**

pour retrouver d'autres techniques et recettes aux fruits,
suivez-nous sur  **instagram @adamance_fruits**
et adamance.fr