

TOOFRUIT, L'INTENSITÉ DU GOÛT

Philibert Savours sublime l'art de la pâtisserie-confiserie avec la gamme TooFruit à travers une recette détonante signée Vincent Durant M.O.F. Chocolatier-Confiseur 2018.

Philibert Savours est porté par l'innovation et la quête du goût depuis 35 ans. Au service des artisans boulangers, pâtisseries et chocolatiers-confiseurs, le fabricant de levain français innove sans cesse en proposant des produits toujours plus qualitatifs et originaux pour inspirer ces artistes du goût. La gamme TooFruit en est la parfaite illustration.



Cette poudre de fruit 100% naturelle conserve le goût intense du fruit et se marie particulièrement bien avec les préparations des chocolatiers-confiseurs. Le fabricant Philibert Savours s'associe au Chocolatier-Confiseur Vincent Durant, avec qui il partage ses terres d'origines, la Bresse, pour élaborer une recette exclusive autour de la poudre TooFruit : **Les Œufs de Pâques à la fraise TooFruit**. Tout comme Pascal Philibert, Vincent Durant est fier de sa région, il y puise son inspiration et privilégie les ingrédients locaux et bio. C'est donc tout naturellement qu'il a été conquis par la qualité et la palette aromatique de la gamme TooFruit.

" La poudre de fruit TooFruit est un excellent moyen de parfumer facilement les bases de pralinés, ce qui permet de diversifier une gamme ou de créer de nouvelles associations."

Vincent Durant,
M.O.F. Chocolatier-Confiseur 2018.

Ces bonbons cristallins à la couleur rouge éclatante et aux allures de véritables fraises incarnent la gourmandise. Pour cette recette, le Chocolatier-Confiseur a choisi d'associer acidité et onctuosité avec les poudres de citron et de fraise TooFruit mélangées à un doux praliné d'amandes torréfiées.



ŒUFS DE PÂQUES À LA FRAISE Recette proposée par VINCENT DURANT M.O.F. Chocolatier-Confiseur 2018.

PÂTE DE FRAISE

Pulpe de fraise	500 g
Dextrose	40 g
Pectine jaune	15 g
Sucre	360 g
Glucose	60 g
Acide citrique	5 g
Eau	5 g

Incorporer le mélange dextrose et pectine dans la pulpe de fraise, porter à ébullition. Ajouter le sucre par petites quantités sans perdre l'ébullition. En dernier, ajouter le glucose et cuire à 72°Brix. Stopper la cuisson avec la solution d'acide citrique, couler sur un plateau, mixer après refroidissement.

PRALINÉ AMANDE-FRAISE

Sucre	300 g
Eau	100 g
Amandes blanchies	600 g
Poudre de fraise TooFruit	72 g
Poudre de citron TooFruit	18 g
Beurre de cacao	109 g
Huile d'amande	QS

Cuire l'eau et le sucre à 120 °C. Ajouter les amandes et sabler sans caraméliser, sécher une nuit à l'étuve à 40 °C. Mixer après refroidissement, ajouter de l'huile d'amande si besoin. Incorporer les poudres TooFruit. Cristalliser avec le beurre de cacao et tempérer à 27 °C avant de couler.

PÂTE D'AMANDE À LA PISTACHE

Amandes blanchies	500 g
Pistaches bien vertes	100 g
Sucre glace	70 g
Sucre inverti	30 g
Eau	200 g
Sucre	630 g
Sirop de glucose	200 g

Mixer les amandes, les pistaches et le sucre glace, ajouter le sucre inverti. Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 115 °C. Verser sur le premier mélange, mixer, réserver. Abaisser cette pâte à 2 mm, détailler les queues des « fraises ».

MONTAGE ET FINITION

Chocolat blanc	QS
Beurre de cacao	100 g
Colorant naturel rouge liposoluble	8 g

Pulvériser le fond des moules à œufs avec le beurre de cacao coloré en rouge, en réalisant un dégradé. Mouler une fine couche de chocolat blanc. Pocher un volume de pâte de fraise, puis un autre de praliné amande-fraise. Obturer après cristallisation du praliné. Après complète cristallisation, démouler, déposer la queue de fraise en pâte d'amande à la pistache.

A PROPOS DE LA GAMME TOOFRUIT



La poudre TooFruit est 100% naturelle, sans sucre ajouté, ni colorant ou arôme artificiel. L'objectif de cette gamme est de conserver l'authenticité du fruit tout en contournant la contrainte de l'eau qui se trouve en trop grande quantité dans le fruit brut ou la purée de fruit. Le fruit, cueilli à maturité et à la bonne saison, est déshydraté sous la forme d'une poudre qui permet de préserver toute la pureté et la puissance du goût du fruit naturel. Cette poudre 100% fruit est ainsi composée d'un nombre d'ingrédients limités,

tous sélectionnés pour leur goût et qualité : un ajout d'huiles essentielles ou d'arômes naturels (sur certaines références) puis un ajout de couleur naturelle, le radis ou la carotte (sur certaines références).

A PROPOS DE PHILIBERT SAVOURS

Fabricant français de levains et d'ingrédients pour les professionnels de la boulangerie-viennoiserie depuis plus de 30 ans, Philibert Savours est une entreprise familiale dont la devise est « Mieux nourrir en respectant l'Homme et la Nature ». Leader français du levain liquide, Philibert Savours a toujours fait du goût sa priorité et mise sur une production et des produits 100% français et naturels. L'intégralité de l'offre proposée par l'entreprise repose ainsi sur ces fondamentaux : authenticité, consommation responsable et respect de l'environnement.

<https://www.philibertsavours.com/>

