

## Les Sphères Perles de Saveurs subliment les menus de fêtes

Perles de Saveurs s'agrandit avec trois nouvelles saveurs

L'odyssée Perles de Saveurs se poursuit avec l'arrivée de trois nouvelles Sphères. Mangue acidulée, Framboise et Yuzu & poivre de Timut s'offrent désormais aux Chefs pour intégrer une expérience gustative unique et originale dans leurs menus de fêtes.

### À retenir

- Trois nouvelles Sphères à la marque Perles de Saveurs : Mangue acidulée, Framboise et Yuzu & poivre de Timut
- Les Sphères pour des menus de fête et des expériences culinaires exceptionnelles
- Disponibles dès maintenant chez les fournisseurs RHD

### Trois nouvelles saveurs parfaites pour les menus de fêtes

La galaxie Perles de Saveurs continue de s'étoffer avec de nouvelles saveurs idéales pour les menus de fin d'année ! Présentées pour la première fois en septembre 2022, ce sont trois nouvelles saveurs qui intègrent la gamme : Mangue acidulée, Framboise et Yuzu & poivre de Timut. En bouche, les Sphères libèrent leurs saveurs pour une expérience culinaire multisensorielle unique. En cocktail, ou en accompagnement d'une glace en dessert, ces billes subliment toutes les créations pour des repas de fêtes !



#### Sphères Mangue acidulée

Toute la saveur de la mangue contenue dans une Sphère de 20mm de diamètre. Sa saveur délicatement acidulée relève desserts et cocktails à la perfection.  
220g, 30 Sphères\*



#### Sphères Yuzu & poivre de Timut

Les saveurs acidulées du citron yuzu associées à des notes de poivre de Timut s'expriment parfaitement dans des plats à base de poisson.  
220g, 30 Sphères\*



#### Sphères Framboise intense

La baie dévoile toute son intensité dans cette recette à la couleur profonde, qui vient sublimer desserts et cocktails pour le plaisir des yeux et des papilles.  
220g, 30 Sphères\*

**Disponibles dans tout le réseau de revendeurs RHD.**

## Une touche d'originalité pour les Chefs

Lancées en septembre 2022, les Sphères de la marque Perles de Saveurs sont des produits uniques au monde, issus d'un travail de recherche et développement mené par le breton GlobeXplore pendant plusieurs années. Elles sont réalisées, à l'image des célèbres Perles de Saveurs, par une machine conçue spécialement pour créer ces petits bijoux culinaires de 20 mm de diamètre. Véritable innovation, cette machine unique permet d'industrialiser le processus de fabrication des Sphères, tout en répondant aux rigoureux critères d'exigence et de qualité de GlobeXplore.

### Six saveurs pour toutes les créations

Pensées pour sublimer les menus des Chefs à la pointe d'une cuisine moléculaire, les Sphères constituent aujourd'hui une famille de 6 saveurs pour répondre à toutes les envies.

« Nous sommes une nouvelle fois très fiers de proposer des nouveautés aux professionnels de la restauration. Les Sphères sont une occasion unique pour les Chefs de révolutionner leurs cartes pendant les fêtes de fin d'année. Grâce à ces innovations, nous proposons une expérience différenciante et surtout marquante de l'entrée au dessert en passant par les cocktails ! ». **Antoine Ravenel, Directeur de GlobeXplore**

Caramel  
beurre salé



Crème de  
balsamique brun



Mangue  
acidulée



Balsamique  
ambré & truffe



Framboise  
intense



Yuzu &  
poivre de Timut



les  
Sphères

# Idées recettes

## Foie gras marbré cacao, chapelure noisette & pistache, gelée de passion, ganache chocolat et sphère caramel

Pour 8 personnes

### Ingrédients

Lobe de foie gras de 500g à 600g 30g de cacao  
10cl de Pineau des Charentes  
7g de sel fin  
1g de poivre  
litre de jus de fruit de la passion  
2 fruits de la passion  
6 feuilles de gélatine  
100g de chocolat noir  
100g de crème liquide  
10g de miel Piment d'Espelette  
150g de pistache concassée  
150g de noisette concassée  
16 Sphères Perles de Saveurs  
Caramel au beurre salé

### Préparation

Assaisonner et mariner le foie gras durant 2h

Envelopper dans du film alimentaire et faire cuire à 57° à cœur à la sonde

Lorsqu'il est froid, étaler sur une feuille et saupoudrer de cacao à la passette très fine

Déposer dans un petit cadre pâtissier filmé dessous et dessus, mettre sous presse et laisser reposer 24h Faire ramollir la gélatine, faire chauffer le jus de passion, ajouter la gélatine et la pulpe des fruits, couler dans le fond des assiettes

Faire chauffer la crème et le miel puis verser sur le chocolat, ajouter le piment d'Espelette

Confectionner la ganache et réserver dans une poche

Découper des fingers de foie gras et paner avec les 2 chapelures mélangées

Déposer le foie gras au centre des assiettes

Décorer avec quelques points de ganache et 2 sphères de caramel

Ajouter quelques pousses de shiso



## Carpaccio de Saint-Jacques, salsa tomates & mangue, huile basilic et coriandre, sphère mangue acidulée

Perles  
de Saveurs

### Ingrédients

#### Pour 4 personnes

16 noix de St Jacques 10/20  
1 tomate romaine  
1 tomates cœur de bœuf  
1 tomate ananas  
1 tomate ever green  
½ mangue  
1 oignon cive  
1 botte Coriandre fraîche  
1 botte Basilic frais  
Huile d'olive  
Fleur de sel  
Piment d'Espelette  
4 Sphères Perles de Saveurs  
Mangue acidulée



### Préparation

Mettre les noix de Saint-Jacques au congélateur 2 heures Les couper en 4, épépiner les tomates  
Les tailler en très fines brunoise les tomates, l'oignon et la mangue  
Ciseler finement les herbes (réserver le ¾ pour l'huile)  
Mélanger l'ensemble avec de l'huile d'olive  
Prélever les zestes du citron à la microplane  
Ajouter le jus d'un ½ citron, assaisonner et réserver  
Faire blanchir le reste des herbes et glacer  
Mélanger au blender avec l'huile, assaisonner, passer au chinois  
Découper les noix de St Jacques en carpaccio  
Les disposer sur les assiettes  
Ajouter la salsa  
Ajouter l'huile d'herbes à la pipette 1 Puis 2 Sphères Perles de Saveurs Mangue acidulée



## Ceviche de dorade citron vert, kombu royal, sphère yuzu

Perles  
de Saveurs

### Ingrédients

Pour 4 personnes

400g de filet de dorade royale  
2 citron vert  
60g de kombu royal frais dessalé  
1 oignon cive  
2 échalotes Huile  
d'olive Fleur de  
sel Poivre de  
Timut  
4 Sphères Perles de Saveurs  
Yuzu & poivre de Timut



### Préparation

Tailler la dorade façon ceviche  
Hacher le kombu royal  
Ciseler finement les échalotes  
Tailler finement la cive en biseau  
Zester le citron vert à la micro plane  
Extraire le jus d'un citron vert  
Mélanger le poisson avec l'ensemble des éléments  
Dresser en cercle individuel  
Déposer 1 Sphère Perles de Saveurs Yuzu & poivre de Timut  
Décorer avec quelques pousses de shiso mixte





## Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

### À propos de GlobeXplore

GlobeXplore est spécialisée dans la production, la transformation et la commercialisation d'algues alimentaires à forte valeur ajoutée. Forte de plus de 35 ans d'expérience, l'entreprise, située à Rosporden dans le Finistère, compte aujourd'hui 3 activités dominantes : la récolte et la transformation des algues au profit de produits alimentaires goûteux et raffinés, la cuisine moléculaire, cuisine innovante et surprenante, en collaboration étroite avec de grands Chefs.

Grâce à son fidèle réseau de professionnels et son expertise acquise depuis des décennies, GlobeXplore est aujourd'hui leader sur le marché des algues avec ses marques Algaé (GMS), Algaé Gastronomie (RHD), Terraveda (réseaux bio) et Christine Le Tennier (épicerie fines). L'entreprise propose différentes gammes de produits, directement issues de la collaboration entre le service marketing et les équipes R&D.

### À propos de Jean Hénaff

Jean Hénaff est un petit groupe familial breton indépendant de PME collaboratives implanté depuis 1907 en Bretagne. Engagé pour une alimentation gourmande et responsable, il crée et prépare des produits alimentaires suivant une démarche responsable à impact positif nommée Be Good 2030, labellisée « Bretagne 26000 ».

Le groupe rayonne par ses entités implantées en Bretagne :

- Jean Hénaff (Pouldreuzic, Finistère): spécialiste des moments de convivialité avec des produits dédiés à l'apéritif, barbecues et pique-niques, commercialisés sous les marques Hénaff, J. Hénaff (GMS) et Hénaff Sélection (Hénaff & Co. et épicerie fines).
- GlobeXplore (Rosporden, Finistère) : pionnier des algues gastronomiques, de la cuisine moléculaire et créative, commercialisées sous les marques Algaé et Perles de Saveurs (GMS), Christine Le Tennier (Hénaff & Co. et épicerie fines) et Algaé Gastronomie (RHD).
- Kervern (Le Grand-Fougeray, Ille-et-Vilaine) : atelier 100 % bio de boucherie, charcuterie et traiteur.