

# LE BROCÉLIANDE

Recette de pâtisserie / par Ollivier Christien



## 1. Composition

Biscuit Toffee au Potiron

Mousse Coco

Mousse Potiron

---

## 2. Biscuit Toffee au Potiron

### Ingédients

Purée de légume 100%  
surgelée : Potiron - 1000 g

Bicarbonate de soude - 18  
g

Vanille (essence) - 60 g

Beurre - 150 g

Sucre vergeoise brun -  
400 g

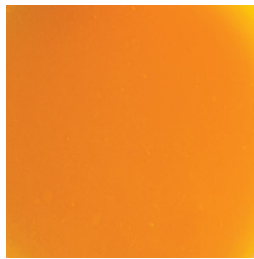
Farine T45 - 400 g

Oeuf - 260 g

Levure chimique - 12 g

Porter à ébullition la purée de potiron, hors du feu y verser le bicarbonate de soude et l'essence de vanille. Blanchir le beurre et le sucre brun, ajouter les œufs tempérés puis la farine et la levure chimique tamisées, une fois ce mélange bien lisse y incorporer la purée de potiron. Etaler sur 1 feuille SILPAT 1000 g de biscuit et sur une seconde 1300 g. Cuisson 150° C pendant 30 minutes.

### Dans cette étape



Purée de légume  
100% surgelée :  
Potiron

Purées de légumes  
surgelées

---

## 3. Mousse Coco

### Ingédients

Purée de fruit sucrée  
surgelée : Coco - 500 g

Fruits surgelés IQF :  
Groseille - 200 g

Gélatine - 10 g

Meringue italienne - 240 g

Crème montée - 450 g

Placer la gélatine dans l'eau froide, préparer la meringue italienne et votre crème montée. Mélanger la meringue italienne à la crème montée, la gélatine égouttée et fondue à la purée de coco, puis incorporer tous les ingrédients délicatement, mouler en cadre et surgeler. Parsemer de 200 g de groseilles IQF Les vergers Boiron.

### Dans cette étape



Purée de fruit  
sucrée surgelée :  
Coco

Purées de fruits  
surgelées

Fruits surgelés IQF  
: Groseille

Fruits surgelés IQF

---

## 4. Mousse de Potiron

### Ingrédients

Purée de légume 100%  
surgelée : Potiron - 560 g

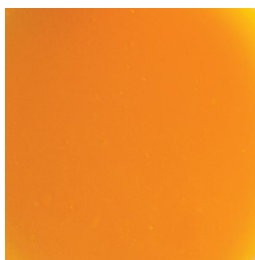
Gélatine - 10 g

Meringue italienne - 130 g

Crème montée - 450 g

Même procédé que pour la Mousse Coco

### Dans cette étape



Purée de légume

100% surgelée :

Potiron

Purées de légumes  
surgelées

---

## 5. Montage

Montage du cadre à l'envers sur feuille rhodoïde en relief de vagues ondulées. Mouler la mousse de coco et parsemer de groseilles IQF Vergers Boiron, placer une couche de biscuit toffee (1000 g), laisser prendre au grand froid puis mouler la mousse potiron et terminer par placer la dernière feuille de biscuit toffee, surgeler. Préparer la gelée de potiron, décadrer l'entremets en enlevant la feuille en relief. Glacer aussitôt.