

Ecrit par le 3 avril 2025

## La recette de dessert de framboises du chef pâtissier Brandon Dehan



**Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert de framboises fraîches et déshydratées avec gel à l'aneth et noix de coco givrée.**

Jus framboise : (90°C/30min)

- 1000g Framboises surgelées
- 80g Sucre

Mettre les framboises et le sucre sous vide puis cuire au four vapeur 30 minutes à 90°C, refroidir, filtrer et réserver.

Réduction framboise :

- 400g Jus framboise réduit à 180g

Ecrit par le 3 avril 2025

Mettre le jus dans une casserole, et réduire jusqu'à 180g, refroidir et réserver.

Gel framboise / aneth :

- 1000g Jus framboise
- 15g Agar-Agar
- 50g Aneth (à froid)

Faire bouillir le jus de framboise avec l'agar-agar, refroidir puis mixer avec l'aneth, réserver.

Sauce framboise :

- 30g Jus framboise
- 50g Réduction
- 10g Moutarde de Brive violette

Mélanger tous les ingrédients, et réserver en pipette.

Framboises déshydratées :

- Framboises fraîches

Mettre dans un déshydrateur durant 2 jours à 50°C, sans les toucher pour ne pas les déformer.

Glace coco :

- 567g lait de coco
- 172g purée de coco
- 62,5g poudre de lait entier
- 30g sucre
- 20g trimoline
- 6g stab 2000
- 1g sel fin
- 100g dextrose

Chauffer le lait de coco et la purée à 55°C, ajouter le reste des ingrédients, faire bouillir, refroidir, maturer 12h et turbiner, réserver.

Gavotte : (180°C)

- 810g eau
- 6g sel fin
- 74g beurre
- 180g blanc d'œufs
- 150g sucre glace
- 74g farine T45

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre, verser sur les blancs mélanger la préparation au sucre et à la farine, faire bouillir à nouveaux deux minutes, refroidir.



Ecrit par le 3 avril 2025

Étaler finement au peigne, puis cuire 5 minutes à 180°C, sortie du four la disposer sur un moule à tartelette de 10cm de diamètre, repasser 1 minute au four puis presser la gavotte avec un deuxième moule, laisser refroidir, réserver.

Coco cristallisée : (120°C/15min)

- 100g Coco râpée
- 15g Sirop à 30°

Mélanger l'ensemble puis étaler sur un tapis en silicone, et cuire 15min à 120°C, laisser refroidir et réserver.

Dressage :

Disposer une gavotte au centre de l'assiette, ajouter 6 framboises fraîches farcies avec le gel à l'aneth et 6 framboises déshydratées, quelques gouttes de sauce framboise, des points de gel, et de petites sommités d'aneth dessus, à coté, servir la glace coco dans une demi coco givrée surmontée de coco crispie, servir la réduction en saucière.



©Virginie Ovessian

Ecrit par le 3 avril 2025

## La Chocolaterie Baumanière sort un calendrier de l'Avent gourmand



Après [avoir reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022](#) dans la catégorie création chocolat, la Chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, continue d'élargir sa gamme de produits avec un calendrier de l'Avent en édition limitée pour Noël 2023.

Noël approche à grands pas, ce qui veut dire qu'il est temps de trouver son calendrier de l'Avent afin de pouvoir patienter jusqu'au 25 décembre. Cette année, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#), a élaboré un calendrier de l'Avent tout en chocolat en édition limitée.

Pour le prix de 96€, livraison comprise, chaque jour du mois de décembre, jusqu'au jour de Noël, vous découvrirez une tablette de chocolat différente, à partager ou non. Tous les paquets sont disposés sur un support fabriqué par l'artisan ébéniste François Reynier en chêne français du Gers issu de forêts gérées durablement. Sa forme de bûche rappelle le bois qui brûle dans la cheminée mais aussi la traditionnelle bûche de Noël.

Pour découvrir le calendrier de l'Avent, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 3 avril 2025

V.A.