



*Inspirez
vos créations
festives avec nos
solutions fruits*





Des fruits sélectionnés pour inspirer les créations de fin d'année

Parce que notre exigence commence bien avant la cueillette, nous avons fait le choix d'un modèle unique : implanter nos unités de première transformation au cœur des vergers, partout dans le monde.

C'est cette exigence qui nous permet aujourd'hui de proposer **une collection 100% naturelle**, sans arôme ajouté, pensée pour révéler le fruit dans toute sa splendeur.



Flasher
pour plus
d'informations

À l'heure où les attentes des consommateurs évoluent entre quête de sens, plaisir immédiat et conscience des produits qu'ils consomment, trois grandes dynamiques structurent aujourd'hui les tendances :

- ✦ **L'indulgence réconfortante**, qui met à l'honneur les textures généreuses, les associations gourmandes et les saveurs rassurantes, essentielles en période hivernale.
- ✦ **Saisonnalité & ouverture aromatique**, où les fruits du terroir dialoguent avec des profils plus exotiques, offrant des contrastes équilibrés entre fraîcheur, acidité et intensité. Cette approche répond à une double attente : valoriser l'authenticité tout en proposant de la nouveauté.
- ✦ **Innovation & personnalisation**, qui encouragent la création de desserts différenciants, visuellement impactants et adaptables aux usages boutique, portés par une recherche constante d'efficacité et de singularité.

Dans ce contexte, le fruit s'impose comme un levier clé : il permet d'apporter équilibre, modernité et fraîcheur, tout en enrichissant l'expérience gustative des créations hivernales.

Nos agrumes



Nos exotiques



Les incontournables (pomme, poire, fruits rouges)



Collection Festive 2026



✦ Bûche Tendresse

par Florence Lesage, Championne du Monde des Arts Sucrés
Purées de mangue, passion et banane



✦ Bûche Soleil d'Hiver

par Alexandra Garaffi, Finaliste Meilleur Ouvrier de France
Compotée de mangue et passion et purée de bergamote



✦ Bûche Glacée

par David Alves, Meilleur Ouvrier de France Glacier
Purée de citron, citron vert et mandarine 100% et confit de zestes de citron



✦ Les Galettes des Rois

Compotée de poire, fruits rouges, confits de zestes, myrtilles semi-confites, garniture pommes caramélisées





Bûche tendresse



Ingrédients

Finition

Croustillant amandes et praliné	410 g
Compotée Mangue et Passion ANDROS Chef	500 g
Biscuit roulé au sucre	1 (60x40 cm)
Bavaroise à la vanille	750 g
Glaçage Mangue et Passion	500 g
Mangue	0.3 pce/s
Fruit de la passion	0.1 pce/s
Fleurs de bleuets rose	3 g

Croustillant amandes et praliné

Sablé pour croustillant amande et vanille	284 g
Chocolat Blanc 33%	83 g
Praliné noisette 66%	66 g
Fleur de sel	2 g

Sablé pour croustillant amande et vanille

Farine de tradition	92 g
Levure chimique	1 g
Sucre cassonade	41 g
Sel fin	1 g
Amande en poudre blanchie	49 g
Beurre	76 g
Jaunes œufs liquides	23 g

Compotée Mangue et Passion

Purée de mangue ANDROS Chef	47 g
Purée de banane ANDROS Chef	94 g
Purée de fruits de la passion ANDROS Chef	47 g
Sucre cassonade	14 g
Pectine NH	5 g
Fécule de pomme de terre	9 g
Eau	16 g
Compotée de mangue ANDROS Chef	283 g
Purée de bergamote ANDROS Chef	9 g

Finition

Etaler le croustillant à la taille 8 x 53cm. Tailler les bords du biscuit et étaler la compotée mangue passion jusqu'aux bords. Rouler en prenant soin de bien arrondir le début du biscuit pour avoir un roulé parfait à la coupe. Une fois le biscuit roulé, bien le serrer à l'aide d'une feuille de papier sulfurisé et d'une grille. Stocker en gouttière afin de garantir la forme et surgeler. Réaliser la mousse bavaroise, garnir la gouttière et bien insister avec une corne pour éviter les bulles d'air. Insérer le biscuit avec la fermeture vers le haut. Lisser avec la mousse et obturer avec le croustillant. Surgeler. Démouler et glacer avec le glaçage mangue passion à 30°C. Découper aux tailles désirées et décorer avec de la mangue fraîche taillée et nappée délicatement. Décorer ensuite avec quelques grains de passion et des fleurs de bleuets.

Croustillant amandes et praliné

Faire fondre le chocolat et mélanger l'ensemble des ingrédients avec le sablé encore tiède. Etaler à convenance et surgeler.

Sablé pour croustillant amande et vanille

Sabler l'ensemble des matières sèches avec le beurre froid coupé en cubes. Ajouter les jaunes d'œufs quand le mélange a une texture sableuse. Abaisser à 2 mm et cuire à 160°C pendant 25 minutes.

Compotée Mangue et Passion

Faire chauffer la purée de mangue, la purée de banane et la purée de fruit de la passion à 40°C. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine et cuire à 85°C pendant 2 minutes. Ajouter la fécule de pomme de terre délayée avec l'eau froide. Ajouter hors du feu les compotées et la purée de bergamote. Refroidir rapidement.



Compotée de mangue,
Purée de mangue,
Purée de banane,
Purée de fruits de la passion,
& Purée de bergamote

Biscuit roulé au sucre

Jaunes œufs liquides	57 g
Œufs entiers liquides	156 g
Sucre inverti	10 g
Sucre semoule	72 g
Sucre muscovado	72 g
Vanille en gousses Madagascar	1 pcs
Blancs d'œufs liquides	85 g
Sucre semoule	25 g
Sucre muscovado	25 g
Farine de tradition	71 g
Amidon de maïs	21 g

Bavaroise à la vanille

Lait entier	282 g
Sucre semoule	68 g
Jaunes œufs liquides	88 g
Vanille en gousses Madagascar	1.5 pcs
Masse de gélatine 6/1	40 g
Crème liquide 35% UHT Excellence	292 g

Glaçage Mangue et Passion

Purée de mangue ANDROS Chef	85 g
Purée de fruits de la passion ANDROS Chef	144 g
Eau	38 g
Masse de gélatine 6/1	68 g
Sucre semoule	169 g
Glucose 40DE	17 g

Biscuit roulé au sucre

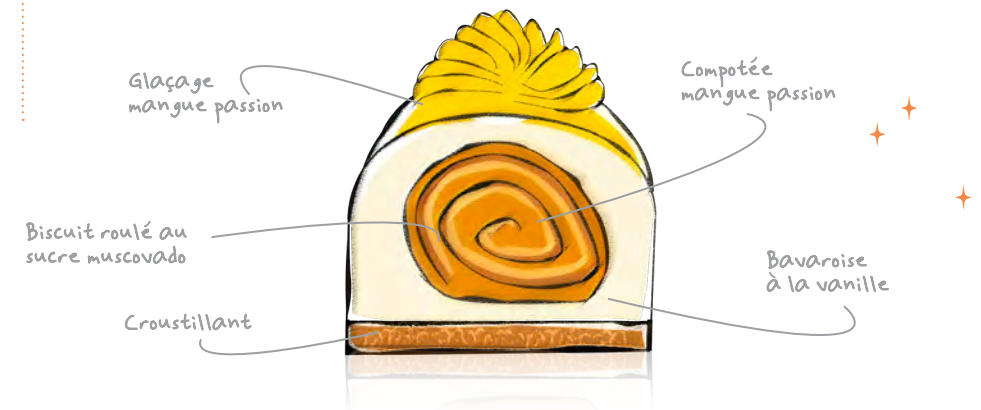
Foisonner les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre inverti, la vanille grattée et la première pesée de sucre semoule et de sucre muscovado. En parallèle, monter les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre semoule et muscovado aux 3/4 de battage. Mélanger ensuite les deux masses puis ajouter la farine et la poudre de cacao tamisées ensemble. A l'aide de règles de 1cm, faire des plaques 40x60cm à 600g. Cuire à 200°C pendant 6 minutes. Recouvrir immédiatement après cuisson pour conserver le moelleux du biscuit.

Bavaroise à la vanille

Chauffer le lait puis laisser la vanille fendue et grattée infuser pendant 15 minutes. Chinoiser et compléter le poids de lait nécessaire. En parallèle, blanchir les jaunes et le sucre semoule. Réaliser la cuisson de la crème anglaise à 82°C, puis ajouter la masse de gélatine. Mixer longuement et débarrasser en bac pour faire refroidir rapidement. Une fois la texture et la température souhaitées pour la base de la bavaroise est obtenue, monter la crème en crème moussieuse et réaliser le mélange. Mouler et congeler.

Glaçage Mangue et Passion

Chauffer les purées avec le sucre semoule et le glucose. Dès que le mélange est suffisamment chaud et que les sucres sont dissouts, ajouter la masse de gélatine et réserver. Utiliser à 30°C pour glacer. Conserver au réfrigérateur.



Visuel d'ambiance repris en page de couverture



Bûche Soleil d'hiver



Ingédients

Pain de gène

Pâte d'amande 50%	800 g
Œufs	1100 g
Fécule de pomme de terre	170 g
Levure chimique	8 g
Sel	8 g
Beurre végétal	300 g
Zestes de citron vert	2

Compotée mangue / passion

Compotée de mangue ANDROS Chef	1 000 g
Compotée de fruits de la passion ANDROS Chef	310 g
Sucre	120 g
Gélatine	10 g
Eau froide	50 g

Crèmeux bergamote

Purée de bergamote ANDROS Chef	200 g
Œufs	350 g
Sucre	250 g
Beurre	400 g
Gélatine poudre	4 g
Eau froide	24 g

Pain de gène

Au batteur muni de la feuille, détendre la pâte d'amande 50% en ajoutant tout doucement les œufs. Une fois bien détendu, remplacer la feuille par le fouet et continuer à ajouter progressivement les œufs. Réaliser un beurre noisette et le réserver. Zester le citron vert sur les œufs. Une fois la préparation bien montée, ajouter, en petite vitesse, le mélange fécule, sel et levure chimique, puis stopper le batteur. Pour incorporer le beurre végétal, verser ¼ de la préparation dessus, bien mélanger. Remettre le tout dans la préparation initiale et mélanger délicatement. Verser en flexipan® rond de 16 cm de diamètre. Cuire à 170°C pendant environ 10 min.

Compotée mangue / passion

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Chauffer la compotée de passion avec le sucre. Incorporer la gélatine hydratée puis la compotée de mangue lorsque la gélatine est bien incorporée. Couler 1 kg en flexipan® et réserver.

Crèmeux bergamote

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Dans une casserole, porter la purée de bergamote à ébullition. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre. Verser une partie du jus de bergamote sur les œufs et remettre le tout dans la casserole. Cuire à 85°C. Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la gélatine. Refroidir à 40°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Crème légère vanille

Gousse de vanille	1
Lait	450 g
Crème	200 g
Jaunes d'œufs	145 g
Sucre	200 g
Gélatine	18 g
Eau froide	90 g
Crème fouettée	500 g

Ganache montée vanille

Crème	1 000 g
Gousse de vanille	1
Gélatine	16 g
Eau froide	80 g
Chocolat blanc	440 g
Crème	1 000 g

Crème légère vanille

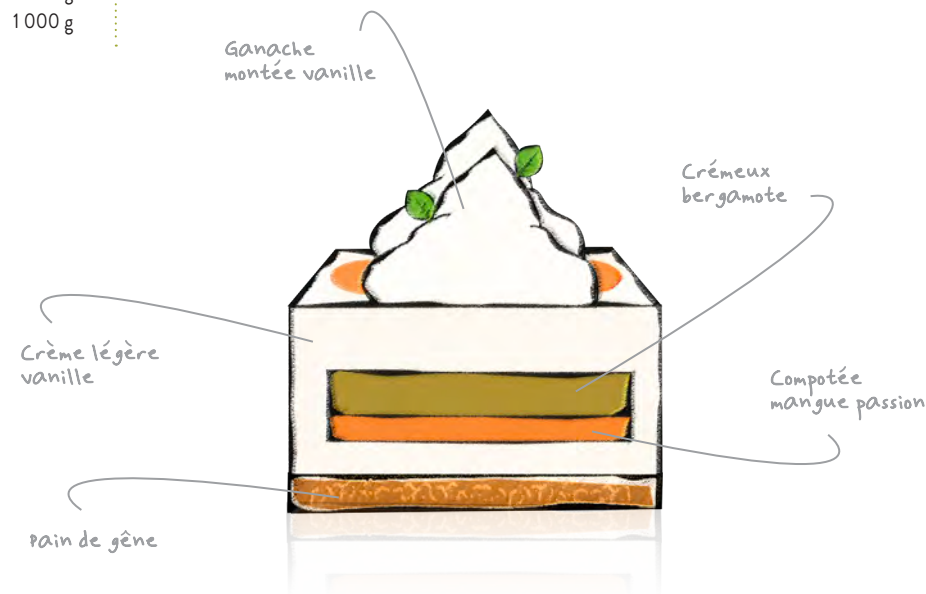
Hydrater la gélatine avec les 70 g d'eau froide. Réaliser une anglaise, porter le lait, la crème et la gousse de vanille à ébullition. En parallèle, dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec le sucre. Verser une partie des liquides bouillants sur le mélange sucre et jaunes puis remettre le tout en casserole et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée, faire refroidir à 20°C environ avant d'ajouter délicatement la crème fouettée.

Ganache montée vanille

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Chauffer la première crème avec la gousse de vanille grattée, à ébullition. Incorporer la gélatine, puis lorsque celle-ci est fondue, verser le tout sur le chocolat blanc et mélanger pour obtenir une ganache. Finir en ajoutant la deuxième crème froide. Réserver jusqu'au lendemain au réfrigérateur.



Compotée de mangue,
Compotée de fruits de la passion
& Purée de bergamote





Bûche glacée



Ingrédients

Pâte sablée noisette

Beurre	120 g
Sel	2 g
Poudre de noisettes	60 g
Sucre glace	60 g
Œufs	50 g
Farine T55	240 g

Crème glacée citron

Lait entier	693 g
Poudre de lait 0%	132 g
Saccharose	123 g
Glucose atomisé DE40	120 g
Crème 35%	383 g
Purée de citron 100% ANDROS Chef	500 g
Stab Pure	10 g

Confit de citron

Confit de citron jaune ANDROS Chef	180 g
Saccharose	33 g
Sucre inverti	55 g
Glucose atomisé DE40	48 g
Pectine NH	2.2 g

Sorbet plein fruit Mandarine 70%

Purée de mandarine 100% ANDROS Chef	1400 g
Eau	158 g
Saccharose	232 g
Inuline	80 g
Glucose atomisé DE 25	120 g
Stab pure	10 g

Pâte sablée noisette

Sabler le beurre et les matières sèches, ajouter les œufs et fraser. Abaisser à 3 mm, découper des disques de 15 cm de diamètre et réserver au surgélateur. Cuire à 160°C entre deux Silpain® pendant 25 minutes.

Crème glacée citron

Dans une casserole, chauffer le lait à 25°C et ajouter les sucres et la poudre de lait. Puis à 30°C ajouter la crème. A 45°C, incorporer le stab Pure avec une partie du saccharose. Pasteuriser à 85°C, mixer et mettre en cellule de refroidissement puis laisser maturer à 4°C. Ajouter la purée de citron, mixer, turbiner et chemiser les cercles. Insérer le sorbet mandarine et refermer avec le biscuit cuillère.

Confit de citron

Chauffer le confit avec le sucre inverti et le glucose atomisé. A 40°C, ajouter la pectine et le saccharose. Cuire à 60 Brix. Réserver au frais 12h. Pocher sur 3mm d'épaisseur sur le disque de sorbet mandarine. Réserver au surgélateur.

Sorbet plein fruit Mandarine 70%

Dans une casserole, chauffer 400 g de purée de mandarine et l'eau à 25°C. Ajouter les sucres, puis à 45°C ajouter la fibre de lin avec une partie du sucre. Pasteuriser à 85°C. Verser sur le reste de la purée et mixer. Mettre en cellule de refroidissement, puis laisser maturer à 4°C. Vérifier le Brix et rectifier au besoin, turbiner et garnir les cercles une taille inférieur à celui de la taille finale. Réserver au surgélateur au moins 2 h et insérer dans les cercles chemisés de crème glacée citron.



Purée de citron 100%,
Purée de mandarine 100%
Purée de citron vert 100%
& Confit de citron jaune

Biscuit cuillère vanille

Jaunes d'œufs	235 g
Saccharose	47 g
Dextrose	47 g
Blancs d'œufs	350 g
Sucre semoule	210 g
Amidon de maïs	145 g
Farine T55	145 g
Poudre de vanille	QS

Glaçage citron vert

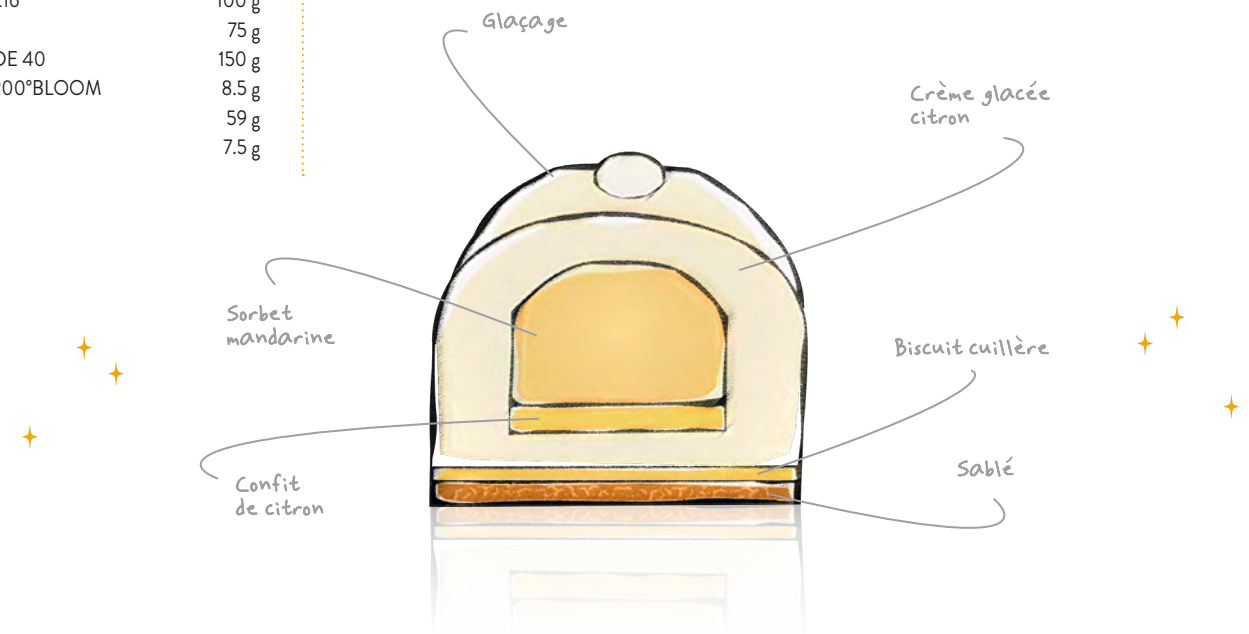
Purée de citron vert 100% ANDROS Chef	450 g
Saccharose	100 g
Sirop de glucose en poudre DE 40	100 g
Maltodextrine DE16	100 g
Inuline	75 g
Sirop de glucose DE 40	150 g
Gélatine poudre 200°BLOOM	8.5 g
Eau	59 g
Pectine NH	7.5 g

Biscuit cuillère vanille

Blanchir les jaunes avec le saccharose et le dextrose, monter les blancs d'œufs et serrer au sucre. Mélanger les deux appareils et ajouter l'amidon, la farine et la vanille en poudre. Coucher sur 1 cm et cuire à 190°C pendant 8-10 minutes. Découper une taille inférieure du cercle final.

Glaçage citron vert

Hydrater la gélatine et réserver au frais. Dans une casserole, disperser une partie du saccharose avec la pectine dans la purée. A 25°C, ajouter les sucres, porter à ébullition et verser sur la gélatine. Réserver au frais. Utiliser entre 12 et 15°C pour glacer les entremets.



Galettes des Rois





Revisitez les classiques

Nous proposons ici des alternatives aux recettes traditionnelles, pensées pour apporter du renouveau à cette spécialité emblématique sans en altérer les codes. Dans une saison qui s'étire et multiplie les moments de dégustation, ces déclinaisons fruitées offrent une opportunité de revisiter le classique avec subtilité, en y insufflant fraîcheur, légèreté et modernité.

Recette du feuilletage (pour 4 galettes)

Feuilletage

Farine T55	1000 g
Sel	20 g
Sucre glace	150 g
Beurre fondu	200 g
Eau	600 g
Beurre de tourage	750 g

Process

Pétrissage 7 minutes en 1^{ère} vitesse - Mise en forme en boule.
Détente : 24 h à 3°C.
Tourage : enchâsser le beurre de tourage et donner 2 tours doubles.
Détente : 24 h à 3°C.
Tourage : 2 tours doubles.
Détente : 24 h à 3°C.
Laminage à 3 mm d'épaisseur. Détailler 2 disques de 23 cm de diamètre.



Poire Williams

pour une approche subtile, élégante et délicatement parfumée

Compotée de poire

Compotée de poire 	500 g
Sucre	10 g
Gomme gellane	15 g



Frangipane

Poudre d'amandes torréfiée	400 g
Sucre	230 g
Beurre	300 g
Œuf	250 g
Crème pâtissière	600 g
Vanille grillée	2 g

Pâtissière à frangipane

Lait	800 g
Crème	200 g
Vanille grillée	2 g
Jaune	60 g
Œuf	100 g
Sucre	80 g
Poudre à crème	80 g



Compotée de poire

Mélanger le sucre et la gomme gellane. Ajouter ce mélange à la compotée de poire et donner un bouillon. Couler en cercle.

Pâtissière à frangipane

Chauffer la crème, le lait et la vanille. Blanchir les jaunes, l'œuf, le sucre et la poudre à crème. Faire bouillir les deux mélanges. Couler sur plaque pour refroidir. Une fois refroidi, lisser à la feuille.

Frangipane

Mélanger la poudre d'amandes, le beurre et le sucre. Dès qu'il n'y a plus de morceaux de beurre, ajouter les œufs et enfin la poudre de vanille grillée et la crème pâtissière. Pocher une première couche de frangipane, puis la compotée. Recouvrir d'une seconde couche de frangipane.

Myrtille & chocolat



pour une création réconfortante, gourmande et généreuse

Myrtilles semi-confites 250 g
Pépites de chocolat 75 g
Crème de frangipane Qs



Garnir un des deux disques d'un fond de crème frangipane recouvert de 250 g de myrtilles semi-confites et de 75 g de pépites de chocolat.

Pomme caramel



pour revisiter un classique

Garniture pomme caramel 500 g



Garnir une des deux pièces de pâte 50 g de garniture pomme caramel et fermer la pièce garnie avec la deuxième pièce en ayant pris soin de légèrement humidifier la première sur son contour.

Agrumes



pour une signature fraîche et expressive, où les zestes viennent révéler toute l'intensité aromatique

Crème mandarine

Lait 400 g
Crème liquide 35 % 300 g
Confit de zeste mandarine ou citron 300 g
Amidon de maïs 90 g
Sucre 90 g
Œuf 150 g



Crème mandarine

Faire bouillir le lait, la crème et le confit de zeste mandarine. Ajouter le sucre, l'amidon de maïs et les œufs blanchis ensemble au préalable. Cuire jusqu'à ébullition. Débarrasser en bac.

Fruits rouges



pour une touche vive et acidulée

Crème amande à la vanille

Sirop de vanille 52 g
Beurre 82 % MG 170 g
Fécule de maïs 29 g
Inuline 65 g
Tréhalose 66 g
Poudre d'amandes blanche 210 g
Crème à 35 % MG 296 g

Compotée

Compotée de fruits rouges 950 g
Sucre roux 175 g
Jus de citron 10 g
Pectine 325 NH 13 g



Crème amande à la vanille

Mélanger tous les extraits secs ensemble, puis ajouter le beurre. Battre jusqu'à ce que la texture devienne plus légère et aérée. Incorporer les œufs, le sirop de vanille et la poudre d'amandes. Mélanger. Fouetter la crème jusqu'à obtenir une texture mousseuse et légère. Incorporer la mousse doucement à la crème d'amande.

Compotée de fruits rouges

Mélangez tous les extraits secs ensemble et verser à la compotée chauffée. Porter à ébullition. Laisser prendre au réfrigérateur à +4°C.

Assemblage

Réaliser la crème d'amande et étaler dans un moule de 150 mm de diamètre, puis congeler. Sur la crème d'amande congelée, étaler la compotée, puis conservez au congélateur. Placer l'insert congelé au centre de la pâte et refermer. Détailler avec un emporte-pièce de 20 cm de diamètre, étaler deux fois du jaune d'œuf et cuire à 180°C pendant 50 minutes.



Contact :
05 65 10 24 10
contact@andros.fr
androschef.com