

Gabriel Pottier

Comment vous est venu l'idée de vous lancer dans la pâtisserie végétale ?

Gabriel Pottier : « Mon choix de me lancer dans la pâtisserie végétale découle de ma passion pour l'innovation et ma volonté de comprendre en profondeur le rôle de chaque ingrédient dans la création de desserts. La pâtisserie traditionnelle a ses règles bien établies, mais le passage au végétal représente un défi passionnant, bouleversant ces conventions.

Le végétal oblige à revoir les bases, à explorer de nouvelles dimensions de saveur,

Je réponds à la demande croissante de clients en quête d'options plus saines

de texture et de structure, tout en excluant les ingrédients d'origine animale. Cela demande une créativité poussée et une solide compréhension de la chimie alimentaire. Pour ce faire, j'ai recours à de nouveaux ingrédients technologiques et cela m'a ouvert de nouvelles possibilités.

Je trouve ce chemin gratifiant, car je réponds à la demande croissante de clients en quête d'options plus saines et respectueuses de l'environnement. Je contribue également à repousser les limites de la pâtisserie en créant des desserts délicieux et écologiques. C'est une source d'inspiration constante dans mon parcours de pâtissier. »

Comment aborde-t-on les recettes par rapport à de la pâtisserie traditionnelle ?

GP : « En pâtisserie végétale, l'approche diffère de la traditionnelle, car il existe peu de recettes de référence. Il faut analyser

le rôle des ingrédients d'origine animale, comme les œufs et les produits laitiers, pour recréer leurs propriétés avec des alternatives végétales. Souvent, il n'existe pas de substituts identiques, c'est pourquoi on combine différents ingrédients végétaux pour remplacer un ingrédient animal. »

Quelles sont justement les alternatives en termes d'ingrédients ?

GP : « Des produits comme *Yumgo* facilitent la végétalisation des recettes, notamment pour remplacer les œufs, qu'il s'agisse du blanc, du jaune ou de l'œuf entier, dans des recettes sucrées et salées en utilisant des protéines et des fibres végétales comme la pomme de terre, le pois et la féverole, reproduisant des propriétés telles que le foisonnement, l'émulsification et la gélification. Pour les produits laitiers, on peut opter pour des alternatives comme les boissons végétales, les crèmes végétales ou des protéines et fibres végétales combinées à de l'eau pour reproduire la texture et les propriétés des produits laitiers.

En ce qui concerne le beurre, il existe des options telles que certaines margarines ayant des propriétés similaires au beurre, comme «*Be Better My Friend*», ou l'utilisation de diverses matières grasses végétales comme l'huile de coco ou de tournesol, en fonction de la recette et du goût souhaité. Ces alternatives permettent aux pâtisseries de créer des desserts végétaliens tout en préservant les caractéristiques des ingrédients d'origine animale. »

Quel public est concerné ?

GP : « Divers professionnels s'intéressent aux alternatives végétales en pâtisserie.

Cela inclut ceux répondant aux besoins spécifiques des végétaliens et des personnes ayant des allergies. D'autres visent à réduire leur empreinte carbone tout en créant des pâtisseries gourmandes. Certains cherchent également à garantir un approvisionnement stable face aux fluctuations des prix des œufs. En somme, le public cible varie en fonction de ses besoins spécifiques. »

Quel avenir pour ce type de pâtisserie ? (développement, durée...)

GP : « L'avenir de la pâtisserie végétale s'annonce prometteur et durable. La demande pour des alternatives alimentaires végétales est en constante augmentation, alimentée par des préoccupations liées à la santé, à l'environnement et au bien-être animal. L'innovation dans le développement de nouveaux produits grâce à des ingrédients comme *Yumgo*, améliorant constamment leur goût et leur texture, joue un rôle clé. De plus, la prise de conscience environnemen-

Le passage au végétal représente un défi passionnant

tales et la diversité des régimes alimentaires contribuent à la popularité croissante de la pâtisserie végétale. Je suis convaincu que la pâtisserie végétale devrait continuer à prospérer dans le futur. »



Gabriel Pottier

Gabriel Pottier, chef pâtissier R&D chez Yumgo

Gabriel est un chef pâtissier spécialisé dans la pâtisserie végétale et la technologie alimentaire.

Après un Bachelor en pâtisserie et management à l'École Ducasse et une expérience professionnelle à l'étranger, Gabriel rejoint l'équipe de *Yumgo* qui développe des alternatives végétales aux œufs. Au sein de l'équipe, Gabriel développe actuellement des recettes et accompagne les professionnels en termes d'innovation et de production.

Originaire de Munich, en Allemagne, Gabriel s'est formé en France à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie et a développé une expérience professionnelle dans des hôtels et boutiques tels que le *Mandarin Oriental Bangkok*, *Pascal Konditori* à Oslo en Norvège et *Damyel Chocolatier* à Paris, en France.

Pour Gabriel, la pâtisserie végétale est une opportunité de réinventer des recettes, de développer de nouvelles techniques de travail et de mettre en valeur la qualité des ingrédients utilisés.

Entremets de Pâques

PAR YUMGO - GABRIEL POTTIER

Pour 2 entremets
de 18 cm de diamètre

Astuce de chef

Faire décongeler minimum 6 heures au réfrigérateur avant dégustation

©Yumgo

CROUSTILLANT

Streusel (220 g seront utilisés)

90 g de farine T65
25 g de cassonade
25 g de muscovado
30 g de poudre d'amande
95 g de margarine

Croustillant

50 g de couverture blanche végétale
5 g de poudre de vanille
0,6 g de fleur de sel
220 g de streusel

Mélanger la farine, les sucres, la poudre d'amande et la margarine.

Cuire 16 min à 160°C four ventilé. Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat blanc, ajouter la poudre de vanille et la fleur de sel.

Émietter le streusel et enrober de couverture blanche végétale.

Lisser 120 g de croustillant par cercle de 16 cm.

BISCUIT SUCCÈS

15 g de Yumgo blanc poudre
130 g d'eau (pour hydrater la poudre)
37 g de sucre
145 g de poudre d'amande
105 g de sucre glace
29 g de féculé de pomme de terre

Préchauffer le four ventilé à 180°C. Réhydrater Yumgo Blanc Poudre avec l'eau. Monter Yumgo Blanc réhydraté en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme (minimum 4 min). Tamiser les poudres ensemble. Incorporer délicatement les poudres au Yumgo Blanc monté en neige à l'aide d'une maryse. Verser la préparation dans deux cercles de 18 cm. Cuire au four à 180°C pendant 10-12 min. Laisser refroidir à température ambiante. Retailer dans un cercle de 16 cm. Déposer sur le croustillant. Surgeler.

CRÉMEUX ORGE

50 g d'orge
260 g de lait d'amande (riche en calcium)
2 g de sel
40 g de cassonade
1,35 g de pectine X58
4 g de Yumgo jaune poudre
90 g d'huile de coco
55 g d'huile de tournesol
0,8 g de xanthane

Toaster l'orge dans une poêle. Porter le lait d'amande, le sel et l'orge toasté à ébullition. Laisser infuser 20 min. Chinoiser et compléter avec du lait d'amande. Réchauffer le lait d'amande. Mélanger la cassonade, la pectine et le Yumgo jaune poudre. À 45°C, ajouter les poudres. Cuire à ébullition. Couler sur les matières grasses, émulsionner au mixeur plongeant. Ajouter la xanthane, émulsionner à nouveau jusqu'à épaississement. Laisser refroidir. À 40°C, couler 200 g de crémeux sur le biscuit congelé. Surgeler.

MOUSSE VANILLE

350 g de lait ou lait végétal
8 g de vanille grillée
2 gousses de vanille
47 g de sucre
3 g de pectine 325 NH95
6 g de Yumgo jaune poudre
82 g d'huile de coco désodorisée
1,3 g de gomme de xanthane
8 g de Yumgo blanc poudre
64 g d'eau (pour hydrater la poudre)
47 g de sucre

Chauffer le lait et la vanille. Mélanger 47 g de sucre, la pectine et le Yumgo jaune poudre. À 45°C, ajouter les poudres, mixer si besoin et cuire à ébullition. Verser sur l'huile de coco, mixer. Ajouter la gomme de xanthane, mixer. Refroidir à 45°C. Mélanger le Yumgo blanc poudre avec son eau afin de le réhydrater. Monter au batteur, serrer avec les autres 47 g de sucre (foisonner minimum 4 min). Incorporer dans le mélange précédent, s'assurer que le mélange est homogène. Utiliser immédiatement.

APPAREIL À PISTOLAGE

175 g de couverture blanche végétale
25 g de beurre de cacao

Faire fondre au bain-marie et mixer. Utiliser à 45°C.

MONTAGE ET FINITION

Garnir le cercle à entremets de 18 cm de diamètre aux deux tiers avec la mousse. Insérer l'insert composé du croustillant, biscuit et crémeux. Lisser la mousse. Surgeler. Pistoler l'entremets et décorer à façon.