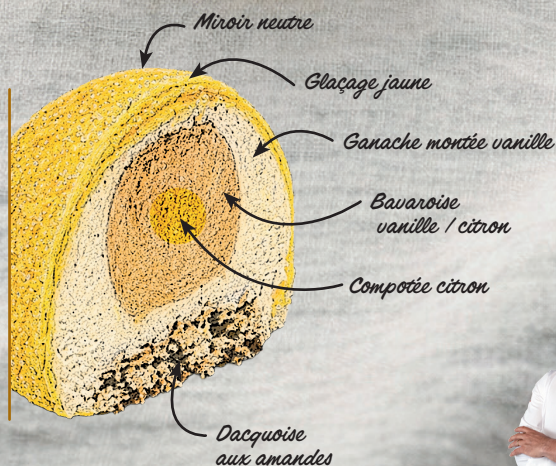


Le Citron

EN TROMPE L'ŒIL



@Marc Hemery

Réclamez tous les produits et références de la recette à votre distributeur DISGROUP !
Photo «A point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - www.apointstudio.fr

RECETTE POUR 16 CITRONS «SILIKOMART»

DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g Sucre
- 250 g Poudre d'amande blanche extra fine DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 50 g Farine T45 DISGROUP

Monter les blancs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés. Etaler sur une feuille de cuisson puis cuire à 170°C pendant 20 min. Refroidir et découper des disques de ø 40 mm.

COMPOTÉE CITRON

- 75 g Sucre
- 50 g Eau
- 40 g Sucre inversé
- 225 g Jus de citron DISGROUP
- 1 Citron entier non traité broyé
- 50 g Sucre
- 8 g Pectine NH DISGROUP

Faire bouillir l'eau avec les sucres puis plonger le citron broyé. Donner 3 ébullitions d'une minute. Ajouter le jus de citron. Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Verser dans les moules sphère en silicone de ø 35 mm (25 gr/boule). Surgeler.

GANACHE MONTÉE VANILLE

- 360 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 100 g Couverture chocolat blanc 30% SIGNATURE by DISGROUP
- 14 g Masse de gélatine DISGROUP
- 6 g Joypaste vanille IRCA

Bouillir 120 g de crème puis verser sur la couverture blanche. Ajouter la masse de gélatine. Mixer. Mettre le reste de crème et le Joypaste. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de monter légèrement.

BAVAROISE VANILLE / CITRON

- 450 g Lait entier
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 120 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 180 g Sucre
- 1 Zeste de citron
- 120 g Masse de gélatine DISGROUP
- 1 Citron pressé en jus
- 600 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Faire bouillir le lait avec la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter le zeste de citron. Cuire le tout à la nappe. Ajouter la gélatine avant de refroidir. Verser le jus de citron puis incorporer délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.



GLAÇAGE D'ENROBAGE JAUNE

- 250 g Couverture chocolat blanc 30% SIGNATURE by DISGROUP
- 250 g Beurre de cacao IRCA
- QS Colorant en poudre jaune DISGROUP

Fondre le beurre de cacao puis mixer le colorant dedans. Ajouter la couverture. Utiliser à 30°C.

MONTAGE :

Couler 35 g de bavaroise dans des moules en silicone de ø 40 mm. Insérer la boule de compotée de citron. Surgeler. Dans les moules citrons, couler 35 g de ganache montée. Placer le montage précédent en appuyant au centre du citron. Positionner le disque de dacquoise de 40 mm. Surgeler. Glacer avec le glaçage enrobage jaune. Passer un voile de miroir neutre pour la brillance.



Fiche Recette

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »