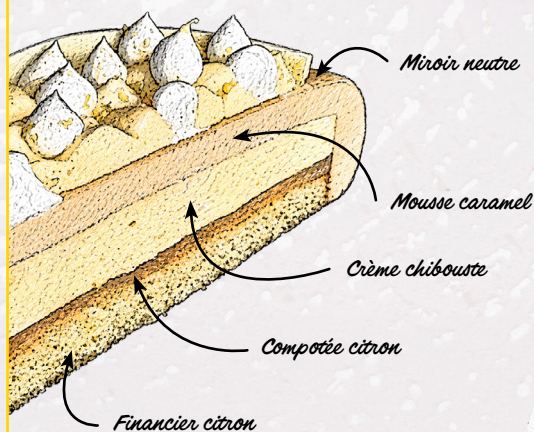


L'Eclipse



@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 10 MOULES SILICONE «ECLIPSE»

- 5 X 140 MM
- 5 X 180 MM

FINANCIER CITRON

- 200 g ... Poudre d'amande blanche fine DISGROUP
- 400 g Sucre glace
- 135 g Farine T45 DISGROUP
- 35 g Miel DISGROUP
- 360 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 175 g Beurre noisette
- 175 g Huile de pépins de raisins
- 2 Zeste de citron

Mélanger tous ces ingrédients ensemble puis incorporer le beurre fondu. Couler dans des cercles de ø140 mm et ø110 mm (160g pour les 140 et 110g pour les 110). Cuire à 165°C pendant 15 min. Laisser les cercles et placer au réfrigérateur.

COMPOTÉE CITRON

- 225 g Sucre
- 150 g Eau
- 120 g Sucre inversé
- 900 g Jus de citron DISGROUP
- 20 zestes de citron
- 150 g Sucre
- 20 g Pectine NH DISGROUP

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre, l'eau, le sucre inversé et les zestes de citron. Ajouter le jus de citron et faire bouillir. Verser le mélange sucre/pectine et mixer pour disperser. Porter à ébullition et mixer. Couler dans les cercles sur les bûches froides. 150g pour les disques de ø140 mm et 100g pour les disques de ø110 mm. Surgeler. Réserver le reste dans une poche pour la décoration.

CHIBOUSTE CITRON

- 475 g Jus de citron DISGROUP
- 3 Zestes de citron
- 260 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 260 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 130 g Sucre
- 45 g Poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 126 g Masse gélatine DISGROUP
- 300 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 400 g Sirop de glucose DISGROUP

Faire chauffer le jus de citron avec les zestes et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la poudre à crème. Cuire le tout comme une crème pâtissière. En parallèle, tiédir le glucose pour le liquéfier, verser sur les blancs d'œufs puis monter cette meringue. Verser la masse de gélatine liquéfiée dans la crème citron puis délicatement la meringue. Couler directement sur la compotée de citron congelée. 140g par cercles de ø140 mm et 110g par cercles de ø110 mm. Congeler pour le montage.



CARAMEL DE BASE

- 200 g Sirop de glucose DISGROUP
- 250 g Sucre
- 40 g Beurre 1/2 sel
- 360 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Dans une grande casserole fondre le glucose et verser progressivement le sucre. Porter à caramélisation blonde. Ajouter le beurre puis la crème chaude. Refroidir et réserver pour l'utilisation.

MOUSSE CARAMEL

- 100 g Sucre
- 80 g Eau
- 210 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 224 g Masse gélatine DISGROUP
- 840 g Caramel de base
- 1100 g Crème 35% M.G. DISGROUP

Faire bouillir l'eau avec le sucre puis verser sur les jaunes. Cuire le tout progressivement au micro-ondes à 85°C. Monter au batteur. Détendre le caramel et ajouter la masse de gélatine. Incorporer délicatement la pâte à bombe et la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE :

Couler 250g de mousse caramel dans les moules silicone de ø180 mm et 150g dans les moules de ø140 mm. Positionner les inserts financier/compotée/chiboust en appuyant pour faire remonter la mousse sur les cotés. Surgeler. Démouler et glacer avec le miroir neutre. Décorer.

(Réf. CAR3954MX chez Décors & Créations)



Fiche Recette