

CITRON PRALINÉ

1 Entremet de 20cm

Biscuit joconde :

Poudre d'amandes 150 g
Sucre Glace 150 g
Farine 40 g
Emulsifiant 4 g
Oeufs 200 g
Beurre fondu 30 g
Blancs d'oeufs 140 g
Blancs d'oeufs 140 g
Sucre Semoule 40 g

TOTAL 754 g

Procédé :

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et les oeufs énergiquement. Monter les blancs en neige puis les serrer avec le sucre semoule. Une fois les blancs montés, incorporer les dans le mélange poudre d'amande oeufs puis ajouter la farine et le beurre fondu et cuire 11 minutes à 180°C.

Confit Yuzu :

Jus de yuzu 250 g
Pectine NH 10 g
Sucre Semoule 40 g
Trimoline 40 g
Masse gélatine 15 g

TOTAL 355 g

Procédé :

Mettre à chauffer la purée à 40°C ajouter la pectine NH avec une partie du sucre semoule, la trimoline puis le reste du sucre et porter à ébullition 2 minutes avant d'ajouter la gélatine.

Crèmeux noisette :

Crème 50 g
Oeufs 130 g
Lait 100 g
Sucre Semoule 50 g
Masse gélatine 10 g
Gianduja 30 g
Fleur de sel 2 g
Pâte de noisette 60 g
Beurre 90 g

TOTAL 522 g

Procédé :

Dans une casserole faire chauffer le lait et la crème. Une fois à ébullition verser sur les oeufs préalablement blanchis avec le sucre puis verser la totalité dans la casserole et cuire à 83°C. Une fois cuite mettre le beurre, le gianduja, la gélatine, la pâte de noisette, la fleur de sel puis mixer de façon homogène jusqu'à temps que ça soit lisse. Réserver

Mousse citron :

Purée de citron 350 g
Purée de yuzu 150 g
Sucre 240 g
Masse gélatine 180 g
Crème fouettée 500 g

TOTAL 1420 g

Procédé :

Faire chauffer les purées et porter à ébullition quelques minutes avant d'ajouter le sucre et laisse bouillir 3 minutes. Réserver puis ajouter la crème montée entre 30°C / 35°C.

Glacage Lait :

Eau 150 g
Sucre Semoule 300 g
Glucose 300 g
Lait concentré 200 g
Masse Gélatine 120 g
Couverture Lait 300 g
Colorant Marron QS
Poudre d'or QS

TOTAL 1370 g

Procédé :

Faire un sirop à 103°C avec le sucre, l'eau et le glucose puis verser sur le chocolat, le lait concentré et la gélatine. Ajouter le colorant et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Fondre à 40°C maximum et utiliser aux alentours de 33°C puis glacer.

Finition :

Dans un moule en silicone mettre la mousse citron puis le crème praliné préalablement congelé. Remettre une couche de mousse et finir par le biscuit citron avant de mettre au congélateur une nuit et de démouler puis glacer.



Recette réalisée par
ADRIAN DERMINE
Consultant en pâtisserie

