# Coucher de soleil au calamansi

RECETTE DE JEROEN GOOSSENS

# Coucher de soleil au calamansi

**RECETTE PAS À PAS**

1

## Dessert estival au yaourt, chocolat blanc, calamansi, fruits rouges et hibiscus

**PRÉPARATION**

Cette recette se compose de 10 éléments :

1. Anneau en chocolat vert (Obsession 30 % Veliche et colorant vert)
2. Croquant aux amandes (recette A)
3. Biscuit roulé (recette B)
4. Fraises fraîches
5. Coulis de fruits rouges à l'hibiscus (recette C)
6. Glace au yaourt et au chocolat blanc (recette D)
7. Crémeux au calamansi (recette E)
8. Framboises fraîches
9. Trèfle à quatre feuilles et myrtille fraîche (Obsession 30 % Veliche et beurre de cacao vert)
10. Groseilles fraîches

# Montage

**PRÉPARATION**

- Façonnez le chocolat vert en un anneau de 12 cm de diamètre.
- Faites cuire la recette A (croquant aux amandes) dans des cercles de 10 cm de diamètre, puis évidez le centre sur 6 cm de diamètre.
- Préparez la recette B (biscuit roulé). Superposez les deux couleurs, roulez-les en un rouleau de 7 cm de diamètre, congelez, puis détaillez des tranches de 3 mm d'épaisseur.
- Émincez les fraises.
- Préparez la recette C (coulis de fruits rouges à l'hibiscus).
- Préparez la recette D (glace au yaourt et au chocolat blanc), formez une quenelle et servez à -10 °C.
- Préparez la recette E (crémeux au calamansi) et terminez avec du calamansi fraîchement râpé.
- Coupez les framboises fraîches en deux.
- À l'aide d'un pochoir en forme de trèfle à quatre feuilles, étalez du chocolat blanc sur des feuilles guitare préalablement colorées. Laissez cristalliser, puis décollez.
- Ajoutez les groseilles fraîches.
- Dressez tous les éléments sur l'assiette comme sur la photo et déposez la glace en dernier.

2

# Recette A : croquant aux amandes

**INGRÉDIENTS**

90 g de sucre

2 g de pectine NH

50 g de beurre

30 g de glucose

30 g de calamansi

110 g d’amandes effilées

**PRÉPARATION**

- Mélangez tous les ingrédients secs.
- Chauffez le beurre avec le calamansi et le glucose.
- Réunissez les deux mélanges. Répartissez dans des cercles d’environ 10 cm de diamètre, évidés au centre sur environ 6 cm, puis faites cuire 15 minutes à 155 °C.

# 3 Recette B : biscuit roulé

**INGRÉDIENTS**

275 g de sucre

320 g de blancs d'œufs

190 g de farine

275 g de jaunes d'œufs

2 g de sel

**PRÉPARATION**

- Montez les blancs avec le sucre jusqu'à obtention d'une meringue ferme.
- Incorporez les jaunes.
- Ajoutez la farine et le sel.
- Étalez les deux tiers de l'appareil sur 5 mm d'épaisseur.
- Colorez le tiers restant en vert et étalez-le sur 3 mm d'épaisseur.
- Faites cuire à 220 °C.
- Étalez une fine couche de crémeux (recette E), superposez les deux couleurs et roulez en un rouleau de 7 cm de diamètre.

4

## Recette C : coulis de fruits rouges à l’hibiscus

**INGRÉDIENTS**

200 g de fruits rouges (groseille, framboise, fraise et myrtille)

20 g d’inuline

20 g de glucose

Extrait d’hibiscus ou thé à l’hibiscus, q.s.

Acide citrique, q.s.

**PRÉPARATION**

- Mixez tous les ingrédients à froid jusqu’à obtention d’un coulis lisse, puis passez au chinois.

5

## Recette D : glace au yaourt et au chocolat blanc

**INGRÉDIENTS**

360 g de lait

50 g de sucre

200 g de chocolat blanc Obsession 30 % Veliche

400 g de yaourt entier

25 g de poudre de yaourt

2 g de stabilisateur

**PRÉPARATION**

- Chauffez la moitié du lait et faites-y fondre le chocolat blanc. Incorporez le reste du lait.
- Mélangez le sucre avec le stabilisateur et la poudre de yaourt.
- Réunissez tous les ingrédients, mixez, puis turbinez en sorbetière jusqu’à -10 °C.

# 6 Recette E : crémeux au calamansi

**INGRÉDIENTS**

170 g de jus de calamansi

100 g de sucre

150 g d'œufs

75 g de jaunes d'œufs

3 g de gélatine

15 g d'eau

100 g de beurre

30 g de chocolat Euphoria Caramel 31 % Veliche

**PRÉPARATION**

- Chauffez le jus avec la moitié du sucre.
- Hydratez la gélatine dans l'eau froide.
- Fouettez les œufs, les jaunes et le reste du sucre jusqu'à homogénéité.
- Versez le jus chaud sur le mélange d'œufs, remettez sur le feu et faites cuire à environ 83 °C.
- Ajoutez la masse gélatine, le chocolat et le beurre, puis émulsionnez brièvement au mixeur plongeant.
- Pochez dans les moules et congelez.
- Démoulez et terminez avec du calamansi fraîchement râpé.