Citron - Dessert au chocolat

RECETTE DE MAARTEN JORDAENS

Citron - Dessert au chocolat

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Usulután Crémeux - (Citron & inserts mini-sphères)
- Crémeux au citron
- Décorations
- Gel Mangue - Fruit de la passion
- Coulis de mangue
- Chocolat en poudre
- Herbes fraîches

1

CRÉMEUX D'USULUTAN - (INSERTS CITRON & MINI-SPHÈRE)

INGRÉDIENTS

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème (35%)
- 25 g de sucre 5
- 0 g Jaune d'œuf
- 40 g d'Inuline cireuse
- 200 g de chocolat noir de couverture Usulután 65 Signature Origin

PRÉPARATION

1. Cuire le lait + la crème + le sucre
2. Mélanger avec les jaunes d'œufs et le chocolat
3. Ajoutez l'inuline cireuse et mélangez très bien.
4. Tamisez le mélange et remplissez des moules à sphères en silicone.
5. Refroidir dans le congélateur

2

CRÉMEUX DE CITRON

INGRÉDIENTS

- 120 g d'œufs entiers
- 100 g sucre
- 120 g de beurre
- 180 g de Purée de citron
- 25 g Inuline cireuse
- 4 g de gélatine (feuille)

PRÉPARATION

1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide
2. Chauffer les œufs, le sucre, la purée de citron et l'inuline cireuse jusqu'à 85°C (thermomix)
3. Ajouter la gélatine trempée
4. Refroidir jusqu'à 42°C
5. Ajouter le beurre mou (à température ambiante) et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Remplissez des moules à citron silcion et congelez.

3

DÉCORATIONS

PRÉPARATION

- Crumble aux fruits exotiques
- Boucles croustillantes au citron
- Spirelli wit 14 cm
- Demi-sphère avec de l'or⌀2,2 cm

4

GEL MANGUE - FRUIT DE LA PASSION

INGRÉDIENTS

- 150 g Pur de de la passion
- 150 g de purée de mangue
- 50 g de sucre
- 4 g d'Agar

PRÉPARATION

1. Faire cuire tous les ingrédients jusqu'à ébullition
2. Refroidir jusqu'à obtention d'un gel fixe
3. Mélangez le "gel fixe" dans un mixeur jusqu'à obtenir un gel fluide.
4. Mettez dans des sacs à douille et conservez-les au réfrigérateur.

5

COULIS DE MANGUE

INGRÉDIENTS

- 120 g de purée de mangue
- 60 g de pur de fruit de passion
- 20 g sucre
- 1,5 g de xanthane instantané

PRÉPARATION

1. Chauffez la purée de mangue, la purée de fruit de la passion et le sucre jusqu'à 50°C.
2. Mélanger avec l'Instant Xanthan
3. Conserver au réfrigérateur

6

CHOCOLAT EN POUDRE

INGRÉDIENTS

- 100 g de maltodextrine tapioca (Toufood)
- 150 g de couverture de chocolat noir d'Us d'Us d'origine 65 Signature
- 3 g de sel

PRÉPARATION

1. Battre le sel, le chocolat fondu et la maltodextine jusqu'à obtenir une poudre.

7

HERBES FRAÎCHES

PRÉPARATION

- Atsina Cress I Basilicum Cress