

# Pâtisserie citron

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 28 pièces

N° RECETTE PG20267

### Confit de citron frais

- 650 g citron bio 7 pièces Amalfi
- 140 g purée de citron avec 15% sucre inverti, Boiron
- 140 g eau
- 50 g sirop de glucose 44/45
- 5 g pectine NH
- 235 g sucre
- 65 g inuline HSI
- 10 g feuilles de menthe fraîches Marocain

Laver les citrons et les piquer avec une aiguille. Les faire cuire dans de l'eau salée pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Rincer les citrons et les couper en gros cubes d'environ 1.5 x 1.5 cm, retirer les pépins. Les peser à 650 g. Mélanger la pectine et le sucre, porter le reste des ingrédients à ébullition avec les citrons, verser le sucre pectine en pluie et laisser mijoter env. 7 min. Mixer brièvement dans le Thermomix ou le Robot Coupe de manière à ce qu'il reste encore de petits morceaux. Ajouter la menthe finement hachée et mixer à nouveau brièvement.

### Mousse au chocolat blanc avec purée de yuzu

- 180 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 120 g purée de yuzu
- 40 g Préparation gélatinée
- 45 g sucre inverti
- 675 g crème 35% schwach geschlagen

Chauffer la couverture à 48°C, mélanger le yuzumark avec la gélatine dissoute et le sucre inverti. Réaliser ensemble une ganache et l'homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. A 40°C, incorporer la moitié de la crème fouettée très aérée, puis incorporer le reste de la crème.

### Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

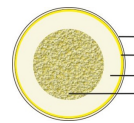
Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

### Glaçage au chocolat blanc avec Lemonosa

- 500 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
- 100 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
- 400 g Lemonosa, Intérieur citron

Mélanger la couverture tempérée (28°C) et le beurre de cacao fondu (32°C). Ajouter l'intérieur Lemonosa 26°C. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant, utiliser à 30°C.

### Montage



- Gelée à froid avec poudre d'or
- Glaçage au chocolat blanc avec Lemonosa
- Mousse au chocolat blanc avec purée de yuzu
- Confit de citron frais

### Pâtisserie citron

- 1295 g Confit de citron frais
- 1060 g Mousse au chocolat blanc avec purée de yuzu
- 1000 g Glaçage au chocolat blanc avec Lemonosa
- 200 g gelée à froid
- 5 g alcool 96%vol.
- 0.5 g Poudre de glamour d'or

### Confit de citrons

Remplir le confit aux citrons dans des petites boules en silicone de 35 mm de diamètre, 27.5 g par pièce et congeler.

# Pâtisserie citron

## Petits Gâteaux

### Finition

Remplir la mousse dans des grandes hémisphères. Démouler et rouler légèrement avec des gants les boules de citron confit jusqu'à ce que la gelée commence à dégeler, et les placer au centre. Couvrir avec la partie supérieur de l'hémisphère. Remplir avec la mousse restante remplissant individuellement les boules 3 fois en tournant la plaque chaque fois afin d'éviter la formation de bulles d'air dans le moule. Placer la boule sur une brochette en bois. Placer un peu de mousse aux deux bouts de la sphère démoulée et modeler en forme de citron, congeler. Glacer avec le glaçage citron, congeler brièvement et pulvériser avec le même glaçage. Pulvériser le citron congelé avec la gelée à froid à 30°C environ. Pulvériser d'une couche très fine avec de la poudre dorée préalablement diluée avec de l'alcool. Fixer la tige et une feuille. Fondre légèrement la partie inférieur à l'aide d'une spatule chauffée et placer selon désir sur un carton pour les pâtisseries ou une base en meringue.

### PRODUITS FELCHLIN

CF80	Poudre de glamour d'or
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DK25	Lemonosa, Intérieur citron

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Pâtisserie citron

## Petits Gâteaux



**Numéro de recette :** PG20267

**Description :** Une boule de citron rafraîchissante enrobée d'une mousse onctueuse à l'Edelweiss 36%

### Données de vente :

Conservation	2 jours
Jours de vente	1 jour
Prix de vente	
Unité de vente	1 pièces

### Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	335
Kilo joule (kJ)	1401
Lipides	22.67 g
dont acides gras saturés	13.63 g
Glucides	27.69 g
dont sucre	23.92 g
Protéines	2.51 g
Sel	0.18 g

### Composition :

Citrons 22%, **crème**, sucre, beurre de cacao, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), eau, **lait entier en poudre**, purée de yuzu, huile de coco, **lait écrémé en poudre**, huile de tournesol, inuline, **sirop de glucose (glucose de blé)**, sucre inverti, maltodextrine, beurre de karité, beurre d'illipe, menthe fraîche, gélatine, citron en poudre, gélifiant (pectine), alcool, poudre de pulpe de citron, colorants (extrait de curcuma), émulsifiant, huile de citron, arôme naturel, couleur (E175: or), **émulsifiant (lécithine de soja)**, extrait de vanille

État 13.03.2023

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse