

MEXICANA

RECETTE POUR 18 PIÈCES



Génoise Cacao :

250g ISAGENOISE
15g Cacao poudre
170g Œufs
40g Eau

Mélanger l'ensemble des ingrédients au fouet 30 s en 1ère vitesse, puis 5 min en 3ème .
Dresser sur 1 plaque de 60 x 40 cm.
Cuire à 210°C en four ventilé, pendant environ 4 min.

Masse Croustillante Citron :

900g Croquant Citron
Meringue

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Crème Brûlée Citron :

900g EDELWEISS
60g Purée de citron
7g Zestes de citron vert
270g Jaunes d'œufs
180g Sucre

Porter à ébullition la crème, la préparation concentré de citron et les zestes de citron vert. Entre-temps, battre légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre. Chinoiser la crème bouillante sur les jaunes. Bien mélanger. Verser dans un moule Flexipan® " Demi cadre". Cuire à 100°C pendant 40 min en four sole. Réserver au grand froid.

VANDENBULCKE

03 20 26 70 75

1 Rue Camille Muffat 59 134 Herlies

Mousse Chocolat lait :

150g GEL VANILLE
250g Lait
360g EDELWEISS
200g CHOCOLAT LAIT 34%

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (18-25°C). Incorporer délicatement la crème légèrement montée. Prélever 20% de ce premier mélange et y ajouter la couverture fondue. Réchauffer si nécessaire, le mélange doit être tiède et avoir une texture lisse et brillante. Incorporer le restant du premier mélange

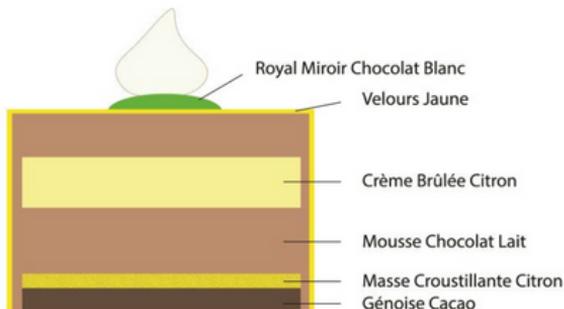
Meringue au Citron vert :

300g VENEZIANA
150g Eau
150g Sucre glace
10g Zestes de citron vert

Mélanger VENEZIANA et l'eau froide pendant environ 30 s en petite vitesse puis mélanger à grande vitesse pendant 10 min. Ajouter ensuite le sucre glace tamisé et les zestes de citron vert en petite vitesse. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille des petites meringuettes. Cuire à 100°C en four à sole pendant 1h.

Montage et Finition

Imbiber légèrement la génoise cacao de sirop vanille et détailler des disques de 55 mm Ø. Dans un cadre de 60 x 40 cm, étaler la masse croustillante citron meringué, déposer les disques de génoise cacao, passer brièvement au grand froid puis détailler à nouveau à l'aide du même emporte-pièce (le restant de croquant sera refondu et réutilisé). Couler la moitié de la mousse chocolat lait dans des moules Flexipan® « Bavarois Ø 78 x H 35 mm ». Déposer un disque de 45 mm Ø de crème brûlée au citron, puis compléter jusqu'à 1 cm du bord de mousse chocolat lait. Obturer d'un disque de masse croustillante citron meringué/génoise cacao. Passer au grand froid. Pulvériser d'un velours jaune 50/50 (beurre de cacao / CHOCOLAT BLANC 29% + colorant jaune liposoluble). Dans la cavité à l'aide d'un papier cornet, dresser du ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC coloré en vert. Décorer d'une meringuette au citron vert et d'un décor chocolat DOBLA



VANDENBULCKE

03 20 26 70 75

1 Rue Camille Muffat 59 134 Herlies