

1 / MENTON

Crèmeux citron

2000 g de purée de citron
3370 g d'œufs
2460 g de sucre
4100 g de beurre
55 g de gélatine poudre + 330 g d'eau
18 zestes de citrons

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir la purée de citron avec les zestes. Blanchir les œufs et le sucre puis bien faire bouillir. Ajouter la gélatine. Refroidir à 38°C avant d'incorporer le beurre pommade. Ne pas retirer les zestes de citrons. Mixer puis réserver 4h au réfrigérateur avant utilisation.

Chantilly au citron

250 g de crème liquide
40 g de sucre
Le zeste d'un demi citron

Monter le tout ensemble jusqu'à obtention d'une texture chantilly.

2 / DUO CHOCOLAT

Crèmeux Chocolat

120 g de crème
234 g de lait
60 g de sucre
60 g de jaunes
180 g de chocolat 65% ou 165 g de chocolat 74%

A réaliser la veille.

A la tritico :

Programme glace 85°C.

Mettre le lait et la crème à chauffer dans la cuve. Fouetter les jaunes et le sucre, et incorporer ce mélange à 40°C. Quand la température est atteinte, verser le chocolat dans la machine, mélanger et débarrasser en bac inox. Filmer, étiqueter et stocker en chambre froide.

Chantilly Chocolat Lait

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
360 g de chocolat de couverture lait 38%

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur la couverture lait hachée, mélanger et stocker au réfrigérateur minimum 24h. Monter au fouet au batteur comme une chantilly.