

Le finger citron



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée citron :

*150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œufs
5g zeste de citron jaune
250g farine*

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs et le zeste en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le
mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au
réfrigérateur.*

Crèmeux Citron :

100g jus de citron

5g zeste de citron

165g sucre

15g poudre à crème

135g œuf

85g beurre

35g couverture ivoire

11g masse gélatine

Faire bouillir le jus de citron et les zestes.

Verser sur les œufs blanchis avec le sucre et la poudre à crème.

Cuire comme une pâtissière.

Refroidir la crème à 40°C.

Émulsionner la crème avec le beurre, la couverture ivoire et la gélatine à l'aide d'un mixeur. Pocher en moule à insert et surgeler.

Ganache montée citron :

308g crème

20g zestes citron jaunes

220g couverture Opalys 33%

480g crème

Faire infuser à froid une nuit la crème et les zestes.

Le lendemain, porter à ébullition.

Verser sur la couverture Opalys.

Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée. Utiliser directement.

Glaçage jaune :

125g eau

300g sucre

187g glucose

250g crème

93g poudre de lait

88g masse gélatine

125g glaçage neutre

75g huile d'olive

Qs. colorant jaune

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.

Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.

Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.

Ajouter le colorant de votre choix.

Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.

Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Montage :

Étaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.

Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule «finger» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crèmeux citron.

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage jaune.

Déposer les entremets sur les fonds cuits.

Décorer avec quelques meringuettes, des zestes de citron jaunes et des feuilles d'or.

