

LA PÉTILLANTE

SURPRENEZ AVEC CETTE BÛCHE ONCTUEUSE ET FRAÎCHE À LA FOIS, RAPPELANT LA TRADITIONNELLE TARTE AU CITRON MERINGUÉE !

*Recettes pour deux bûches de 8 personnes
Moule gouttière à bûche 6x5x50 cm (largeur/hauteur/Longueur)*

SABLÉ RECONSTITUÉ

Crumble citron de base :

Mélanger
100 g Sucre semoule 90 g Beurre doux
100 g Poudre d'amandes 1 Citron jaune zesté
80 g Farine T55

Cuire à 150°C jusqu'à obtenir une belle coloration dorée

Croustillant reconstitué :

Mélanger
215 g Crumble citron de base 80 g Citron confit coupé en cube
55 g Riz soufflé caramélisé Carma® 55 g Crispearls™ blanc Mona Lisa®

Ajouter 100 g Pure pâte Amandes 100 %

60 g Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
40 g Beurre de Cacao

Fondu à 45°C

Après avoir mélangé, cadrer à 0,8 cm de hauteur
Une fois cristallisé, détailler deux bandes de 22 cm de long sur 10 cm de large

BISCUIT CITRON JAUNE

Monter
210 g Œufs entiers
50 g Sucre inversé
90 g Sucre semoule

Ajouter
60 g Crème liquide 35 % MG
50 g Huile de pépins de raisin
25 g Jus de citron jaune

Mixer l'appareil

Tamiser et ajouter
80 g Poudre d'amandes 5 g Levure Chimique
90 g Farine T55 2 g Sel fin

Bien mélanger l'appareil

Cuire 20 minutes à 170°C dans un cadre de 40 x 30 cm

MERINGUE ITALIENNE

Cuire à 120°C
150 g Sucre semoule
30 g Eau

Verser sur 75 g Blancs d'œufs légèrement foisonnés

Foisonner jusqu'à refroidissement

CRÉMEUX CITRON MENTHE FRAÎCHE

Infusion de base :

Porter à ébullition
300 g Purée de citrons jaunes

Ajouter
10 g Thé vert à la menthe
5 g Feuilles de menthe fraîche

Laisser infuser 15 min

Chinoiser

Porter à ébullition 250 g d'infusion de base (citron)

Blanchir
150 g Sucre semoule
30 g Poudre à crème
170 g Jaunes d'œufs

Verser la purée de citron sur le mélange précédent puis remettre sur le feu et cuire à ébullition

Ajouter
50 g Beurre doux
50 g Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %
80 g Beurre de Cacao

Émulsionner au mixeur plongeant ou au robot puis couler dans un insert à bûche de 45 cm de long (550 g / insert)

Réserver en cellule de surgélation jusqu'à utilisation

Réserver le reste au frais pour la finition

GLAÇAGE CITRON JAUNE ET CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR™

Cuire à 103°C
150 g Eau
300 g Sucre semoule
300 g Sirop de glucose

Verser sur
200 g Lait concentré non sucré
300 g Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %

Ajouter 20 g Gélatine en poudre 200 Bloom réhydratée avec 120 g Eau froide

Ajouter 10 Power Flower jaunes non azoïques Mona Lisa®

Réserver 12h au frais avant utilisation

MOUSSE PRALINÉ NOISETTES

Porter à ébullition
160 g Lait entier
40 g Crème liquide 35 % MG

Mélanger
20 g Sucre semoule
50 g Jaunes d'œufs

Verser les liquides sur le mélange précédent
et cuire à 83°C

Chinoiser

Ajouter 5 g Gélatine en poudre 200 Bloom réhydratée avec 30 g Eau froide

Bien mélanger

Ajouter
140 g Praliné Noisettes 50 %
140 g Pure pâte Noisettes 100 %

À 30°C, ajouter 335 g Crème 35 % MG montée souple

Drops de Meringue

Glaçage citron jaune
et chocolat blanc Zéphyr™

Mousse Praliné
Noisettes

Meringue italienne

Coût ingrédient par pièce
17,86€

Crèmeux citron menthe fraîche

Biscuit citron jaune

Sablé reconstitué

MONTAGE & FINITIONS

- 1/ Dans une gouttière à bûche, pocher 900 g de mousse Praliné Noisettes
- 2/ Déposer au centre de la gouttière l'insert crèmeux citron menthe fraîche
- 3/ Lisser légèrement la mousse par-dessus puis déposer le biscuit à hauteur et lisser
- 4/ Réserver en cellule de refroidissement une nuit
- 5/ Démouler la bûche
- 6/ Utiliser le glaçage à 28°C
- 7/ Une fois glacée, déposer la bûche sur la semelle de sablé reconstitué
- 8/ Pocher ensuite par alternance la meringue italienne et le crèmeux citron menthe fraîche sur le côté de la bûche.

Décorer ensuite la bûche avec les Drops de Meringue Mona Lisa®, des décorations Fleurs Originales Mona Lisa®, des écorces de citron jaune confites, des zestes de citron vert et des petites feuilles de menthe fraîche



CHW-N34ZEPH-E4-U72



NCB-HD702-BYEX-U68



CHW-CC-CRISPE0-02B



DROPS DE MERINGUE
COW-DR-3015-EX-999



CLR-19431-999

NOUVEAUTÉS
MONA LISA®



FLEUR ORIGINALE
CHX-PS-22459E0-999



CEF-CC-62CROLG-Z30



NPN-AL1BBY-T60



NPN-HA1BY-E4-T60



PRN-HA50CBY-E0-T60