

# 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 Armandes 100 %  
60 g Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %    Fondu à 45°C  
40 g Beurre de Cacao

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

## BISCUIT CITRON JAUNE

### Monter

210 g Œufs entiers  
50 g Sucre inverti  
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

Glacage 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

### NOUVEAUTÉS MONA LISA®



CHW-N34ZEPH-E4-U72



NCB-HD702-BYEX-U68



CHW-CC-CRISPEO-02B



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



CLR-19431-999



FLEUR ORIGINALE  
CHX-PS-22459E0-999



NPN-AL1BBY-T60



NPN-HA1BY-E4-T60



PRN-HA50CBY-E0-T60



### 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

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 glacage 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