

# Variation citron coque de meringue

M.FORT Jérémy

Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

Ingrédients	Quantité	Progression
<b>Meringue</b>		
Blancs d'œuf	0.200 kg	Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre en poudre. Mélanger délicatement le sucre glace à l'aide d'une maryse. Dresser les meringues dans des flexipans demi-sphériques de 2 cm de diamètre. Cuire à 90°C environ une heure.
Sucre en poudre	0.150 kg	
Sucre glace	0.150 kg	
<b>Crèmeux citron</b>		
Jus de citron	0.250 L	Dans un bain-marie, chauffer le jus de citron avec les œufs et le sucre en poudre. Cuire l'ensemble à 85°C, incorporer la gélatine préalablement réhydratée et pressée. Refroidir à 35/40°C. Ajouter le beurre en pommade, mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante. Réserver au froid dans une poche avec une douille unie.
Œufs	3	
Sucre en poudre	0.200 kg	
Feuille de gélatine	2 f.	
Beurre en pommade	0.200 kg	
<b>Espuma citron</b>		
Jus de citron jaune	0.100 L	Porter à ébullition les jus de citron avec le sucre en poudre. Incorporer la gélatine préalablement réhydratée et pressée puis la crème. Refroidir l'appareil, verser dans un siphon et gazer deux fois. Réserver au froid.
Jus de citron vert	0.050 L	
Sucre en poudre	0.090 kg	
Feuille de gélatine	2 f	
Crème	0.125 L	
<b>Zestes de citrons verts</b>		
Citron vert	2	Zester les citrons à l'aide d'un économiseur. Tailler les zestes en fine julienne. Blanchir deux fois, puis confire dans le sirop (eau + sucre).
Eau	0.250 L	
Sucre en poudre	0.050 kg	
<b>Sorbet citron fromage blanc</b>		
Eau	0.250 L	Réaliser un sirop avec l'eau, le jus de citron, le glucose et le sucre en poudre. Refroidir à 4°C, incorporer le fromage blanc, verser dans un bol à Pacojet, bloquer au dur, pacosser au moment.
Jus de citron	0.150 L	
Glucose atomisé	0.050 kg	
Sucre en poudre	0.100 kg	
Fromage blanc	0.150 kg	
<b>Réduction Yuzu</b>		
Jus de yuzu	0.250 L	Mélanger les ingrédients cités, réduire le tout de moitié, réserver en pipette.
Sucre en poudre	0.100 kg	
<b>Granité Yuzu</b>		
Jus de yuzu	0.125 L	Chauffer les ingrédients cités ensemble, refroidir et bloquer au dur. Au moment racler avec une fourchette.
Eau	0.100 L	
Sucre en poudre	0.200 kg	
<b>Coulis citron</b>		
Jus de citron	0.125 L	Bouillir les ingrédients cités et prendre au froid. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Réserver en pipette.
Agar-agar	2 g	
Colorant jaune citron	QS	

## Décoration

- Chocolat
- Atsizina cress

## Montage

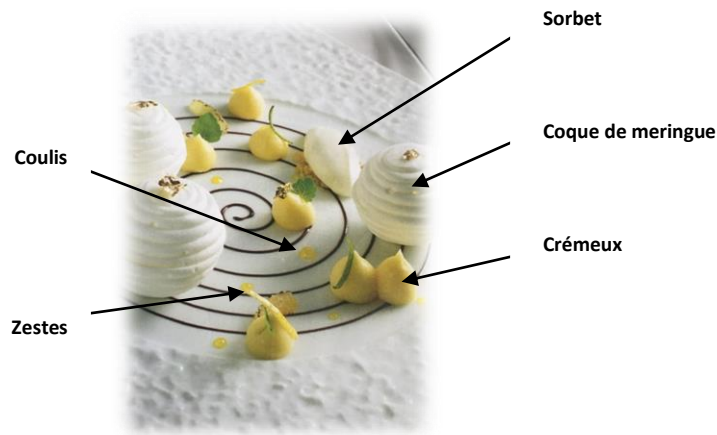
Réaliser un décor au cornet en chocolat au fond de l'assiette. Dresser trois meringues, verser dans le fond la réduction yuzu puis garnir la première de crèmeux, la deuxième avec le granité et la troisième avec l'espuma. Recouvrir les meringues. Dresser quelques gouttes de crèmeux et de coulis citron et parsemer de zestes confits. Ajouter une quenelle de sorbet citron fromage blanc.

# Variation citron coque de meringue

M.FORT JérémY

Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

## DESSERT À L'ASSIETTE



### Mignardise du jour : Rocher coco

Noix de coco râpée	0.500 kg	Mélanger la noix de coco rapée et le sucre semoule.
Sucre semoule	0.330 kg	Ajouter le lait tiède. Incorporer les œufs. Réserver au froid. Mouler dans des moules souples anti-adhérents en forme de demi sphère. Réserver au congélateur.
Lait	0.330 L	Démouler sur feuille papier cuisson ou feuille anti-adhérente. Cuire au four ventilé à 230 °C. Four à sole à 250 °C plaque doublée avec carton
Œuf entier	0.330 kg	