



Rêve citronné

Recette de Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach

Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Oranges naines confites

- 200 g kumquats
- 15 g beurre
- 15 g sucre brun
- 50 g sucre
- 25 g sucre inverti
- 3 g fécule de maïs



Préparation:

Faire cuire les kumquats à l'eau pendant 20 minutes. Les découper, enlever les pépins et hacher menu. Faire cuire pendant 2 minutes avec les différents sucres et le beurre et lier avec la fécule.

Crème de citron

- 50 g sucre
- 40 g pulpe de citron
- 10 g verjus
- 1 g gélatine
- 1 œuf
- 75 g beurre

Préparation:

Faire cuire le sucre, la pulpe de citron, l'œuf et le verjus. Laisser refroidir brièvement et incorporer la gélatine mise à tremper. Ajouter le beurre en noisettes à 35 °C et mixer.

Tuiles blanches

- 80 g fondant
- 30 g glucose
- 30 g couverture blanche
- un peu de zeste de citron





Préparation:

Faire chauffer le fondant et le glucose à 160 °C, enlever du feu et laisser refroidir brièvement. Ajouter la couverture et le zeste de citron et laisser refroidir. Mixer ensuite finement. Répartir sur une toile Silpat et faire fondre à 180 °C.

Présentation:

Plonger le haut de la tartelette «Elegance» dans le chocolat tempéré et laisser sécher. Remplir la tartelette «Elegance» d'oranges confites et couvrir de la crème citron. Laisser refroidir et garnir de framboises, de tranches d'orange, de tuiles et de thym-citron. Pour terminer, disposer 2 spaghettis de chocolat.

