

TARTELETTE CRÉMEUSE AUX DEUX CITRONS

Par : Eric Rogard

Quantité : +/- 20 petits gâteaux

Matériel spécifique : Moule Silikomart® carré

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Beurre	125 g
Œufs entiers	50 g
Sucre glace	125 g
Amande poudre PatisFrance	50 g

Crémer le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine et mélanger sans corser.

Après repos, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis détailler des carrés à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

Cuire sur Silpat® à 160°C pendant +/- 12 minutes.

CRÉMEUX AUX DEUX CITRONS

Starfruit Citron PatisFrance	360 g
Zestes de citron vert	2 pc
Œufs entiers	360 g
Sucre semoule	340 g
Beurre	400 g
Gelée Dessert PatisFrance	15 g

Pocher les 5 premiers ingrédients à 85°C puis incorporer la gelée dessert. Mixer.

BISCUIT FINANCIER

Frianvit PatisFrance	250 g
Eau	125 g
Beurre	125 g
Zeste de citron vert	1 pc

Faire fondre le beurre puis mélanger tous les ingrédients.

Couler en cadre 30 x 40 cm.

Cuire à 180°C pendant +/- 8 minutes.

GUIMAUVE CITRON

Starfruit Citron PatisFrance	370 g
Sucre	350 g
Gélatine poudre	28 g
Eau	140 g

Faire bouillir 300 g de Starfruit et 175 g de sucre jusqu'à 110°C. Mixer le reste du sucre avec le reste du Starfruit.

Quand la première préparation atteint 110°C, la verser sur la deuxième préparation avec la gélatine pré-trempée.

Battre jusqu'à ce que la préparation soit tiède.

Dresser sur feuille la guimauve à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

Nouer les bandes de guimauve.

CROUSTILLANT CITRON

Pralicrac Citron PatisFrance	400 g
-------------------------------------	--------------

Ramollir délicatement le Pralicrac au four à micro-onde puis l'étaler sur 2 mm d'épaisseur.

Refroidir puis détailler des carrés de la taille des moules.

MONTAGE ET FINITIONS:

Couler le crémeux dans les moules en silicone puis insérer un biscuit financier et couler du crémeux.

Obturer avec le Pralicrac Citron et surgeler.

Glacer les crémeux avec **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en jaune citron.

Les déposer sur un sablé et décorer avec un nœud de guimauve.

