

FINGER AGRUMES A COMPOSER

Pour 10 personnes

Fait par : Aleksandr, jeanne, Marius, max, Thimothé, léna, William

Le : 23/11/18



1. BISCUIT CUILLERE

6 blancs d'œuf
180 gr de sucre
100 gr de farine
80 gr de féculé
6 jaunes d'œuf

Meringuer les blancs avec le sucre semoule
Tamiser la farine avec la féculé. Ajouter les jaunes et les farines tamisées aux blancs meringués.
Pocher rapidement sur plaque avec papier sulfurisé. Cuire à 180° 10/15 mn

2. PATE SABLEE

125 g de beurre demi sel
40 g d'œuf entier
200 g de farine
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
Extrait de vanille

Tamiser les matières sèches, ajouter le beurre pommade et l'œuf entier. Mélanger et fraiser rapidement pour éviter de chauffer la pâte. Réserver Détailer de petits rectangles ou triangles. bloquer au froid avant cuisson. Cuire à 170°.

3. MOUSSE AGRUMES

1 kg d'orange, citron, pamplemousse
220 gr de jaunes d'œuf
300 gr de sucre
12 feuilles de gélatine (24g)
550 g de crème UHT
55 g d'oranges confites

Zester 2 oranges. Presser et peser 550 gr de jus d'orange. Blanchir les jaunes et le sucre, ajoute les zestes. Verser sur le jus d'orange qui a bouilli. Cuire à 82° .Ajouter la gélatine ramollie et pressée. Refroidir en surveillant pour éviter une prise complète. Monter et ajouter la crème

fouettée. Couler en moule adéquat. Bloquer au froid avant utilisation et démoulage

4. CHANTILLY 4 EPICES (ou pain d'épices)

25 cl de crème liquide
75 gr de mascarpone
30 gr de sucre glace
10 gr de 4 épices (ou pain d'épices)

Infuser la moitié de la crème chaude avec le pain d'épices. Au refroidissement, mixer et passer. Monter le reste de crème avec le mascarpone en chantilly puis serrer avec le sucre. Incorporer délicatement la crème aux épices, réserver au froid

5. CREME CHANTILLY

25 cl de crème liquide
75 gr de mascarpone
30 gr de sucre glace
1 gousse de vanille

Monter la crème, le mascarpone, la vanille en chantilly puis serrer avec le sucre.

6. CREMEUX CITRON

300 gr de citrons jaune
100 gr de sucre semoule
125 gr d'œuf entier
140 gr de beurre doux
2 feuilles de gélatine

Laver les citrons, zester. Infuser les zestes hachés avec le sucre 20 mn. Bouillir 100 g de jus de citron. Verser sur les œufs et le sucre blanchis. Cuire à la nappe. Verser sur le beurre en pommade. Ajouter la gélatine ramollie. Mixer au Bamix. Couler en tarte et réserver au froid au moins 30 mn en cellule avant de servir

7. AGRUMES CONFITS

400 g d'oranges non traitées
100 g de miel
150 g de citron jaune non traité

Prélever la peau d'orange et peau de citron sans la partie blanchâtre pour éviter l'amertume. Tailler une fine julienne d'agrumes. Blanchir trois fois. Ajouter le miel. Le jus de citron et d'orange. Laisser confire doucement sur le coin du feu pour avoir une consistance sirupeuse.

8. FINITION - DRESSAGE

1 kg Oranges
1 kg Pamplemousses
1 kg clémentines
1 bande de pâte feuilletée surgelé
Peler à vif les agrumes et récupérer les segments des agrumes
Cuire le feuilletage entre 2 plaques. Glacer au sucre glace et détailler délicatement
Dresser le finger (biscuit et mousse) dans l'assiette. Répartir tous les fruits et les mousses dans différents récipients puis servir. Au client de composer selon son envie !!!