



Mon Bouddh'agrumes

Elsa Molton



❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Main de bouddha = Mdb

Poudre d'agrumes :

20g zestes citron jaune

20g zestes MDB

Poudre de Moringa :

30g feuilles Moringa

Sablé reconstitué à l'olive, amandes et agrumes :

125g sablé cuit

38g chocolat blanc Opalys Valrhona

25g praliné

20g beurre de cacao Valrhona

13g feuillantine

1g fleur de sel

3g zestes de citron jaune

Crèmeux huile olive:

36g lait

72g crème Excellence 35% Elle&Vire

22g sucre

25g jaunes d'oeufs

13g masse gélatine

31g huile olive

Praliné amandes :

200g amandes

130g sucre

Amandes caramélisées :

60g amandes

9.7g eau

25g sucre

1.3g beurre de cacao Valrhona

Gel Moringa :

170g eau
33g sucre
10g Moringa
1.7g agar

Infusion Moringa :

150g eau
60g sucre
3.75g Moringa

Citrons marinés au Moringa :

45g citrons vert
200g d'infusion

Biscuit madeleine à l'huile d'olive :

42g sucre
17g miel
50g œufs
50g farine
1,95g levure chimique
55g huile olive
2,5g zestes de citron

Sablé olive noire :

55g beurre
23g tapenade d'olives noires de Nyons de la coopérative de Vigniolis
56g sucre glace
25g œufs
114g farine
23g fécule de maïs
5,5g poudre d'olives
Insert citron
100g purée de citron Les Vergers Boiron 10g miel
4g zestes citron
0,42g agar agar

Mousse faisselle lait ribot :

120g crème Excellence 35% Elle&Vire
23g masse gélatine
72g lait ribot
47g faisselle
47g pâte d'amandes
Glaçage
300g faisselle
200g lait ribot

Pétales de Mdb confites :

200g Mdb
287g sucre
213g eau

Crème glacée faisselle lait ribot :

50g eau de faisselle
90g lait
140g sucre
10g stab
64g glucose atomisé
60g trimoline
0,2g xanthane
250g lait ribot
250g faisselle

Condiment Mdb :

125g doigt de Mdb
35g sucre
85g jus de citron
Sg sucre
1.65g pectine NH

Finitions :

2 citrons caviar
1 boîte d'Astina Cress Koppert Cress
Zestes d'un citron jaune

❖ Progression recette par recette**Poudre d'agrumes**

Prélever les zestes de citron jaune et de Mdb. Faire sécher en étuve. Mixer.

Poudre de Moringa

Mixer les feuilles.

Sablé reconstitué

Cuire les chutes de sablé à l'olive. Mélanger le sablé, la feuillantine, la fleur de sel et le praliné. Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao. Ajouter à la préparation. Ajouter les zestes d'agrumes.

Crémeux huile d'olive

Réaliser une crème anglaise. Ajouter la gélatine. Mixer avec l'huile d'olive. Chinoiser.

Praliné amandes

Réaliser un caramel à sec. Torrifier les amandes 8min à 165°. Mixer. Ajouter les zestes et la fleur de sel.

Amandes caramélisées

Réaliser un sirop à 126°. Ajouter les amandes torrifiées. Sabler. Caraméliser. Ajouter le beurre de cacao.

Gel Moringa

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les feuilles séchées. Filmer et laisser infuser 7 min. Mixer. Chinoiser. Ajouter l'agar. Faire bouillir.

Infusion Moringa

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les feuilles séchées. Filmer. Infuser 4min. Chinoiser. Laisser refroidir.

Citron vert marinés au Moringa

Prélever les suprêmes. Verser l'infusion à froid. Passer deux fois à la machine sous vide.

Biscuit madeleine huile d'olive

Faire monter le sucre, le miel et les œufs pendant 8min. Ajouter la farine et la levure chimique. Ajouter l'huile d'olive et les zestes de citron jaune. Cuire 8 min à 170°.

Sablé olive

Crémer le beurre et le sucre glace avec la tapenade d'olives noires. Ajouter les œufs. Ajouter la farine, la fécule de maïs et la poudre d'olives noires. Abaisser. Détailler. Cuire 11 min à 165°.

Insert citron

Faire chauffer le jus de citron, les zestes, le miel et l'agar. Faire bouillir. Couler. Congeler.

Mousse faisselle et lait ribot

Mixer la pâte d'amandes avec la faisselle et le lait ribot. Monter la crème. Ajouter la masse gélatine fondue et la crème montée.

Glaçage

Mixer la faisselle et le lait. Chinoiser.

Pétales de Mdb confites

Détailler de fines lamelles du fruit. Blanchir 1 fois. Cuire dans le sirop environ 2 heures à 70° maximum

Crème glacée faisselle et lait ribot

Chauffer l'eau et le lait. Ajouter les poudres. Mixer avec les liquides.

Condiment glace

Blanchir 3 fois les doigts de Mdb. Mixer avec le sucre et jus et zestes de citron. Cuire 2h

❖ Dressage détaillé du dessert

Nettoyer l'assiette au vinaigre.

Dans l'assiette, déposer le sablé reconstitué en forme du cédratier de main de bouddha. Concernant la fleur, déposer sur le disque de biscuit madeleine le sablé à l'olive. Y déposer au cœur la sphère. Galber les tranches de main de bouddha en forme de pétale et les déposer sur tout l'extérieur de la sphère.

Sur le sablé reconstitué, déposer la poudre de moringa, puis la poudre d'agrumes. Pocher 3 points de crémeux huile d'olive, 5 points de gel Moringa, 5 points de praliné amandes, 5 demi-amandes caramélisées, 5 tiers de suprêmes de citrons verts marinés, du citron caviar et des pousses.

Déposer la fleur de main de bouddha. Garnir un pétale sur deux de gel et de praliné en alternant.

Déposer la quenelle roulée de glace et la garnir de condiment à la poche.

Zester un citron jaune.

Vérifier les bords d'assiette.

Envoyer.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 117 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 41,29 €**