



Lemon Ice

Enzo Franzì

Cultures
SUCRE

❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

Biscuit citron :

Pâte d'amande 66% : 73g

Sucre : 31g

Œufs : 44g

Farine : 22g

Baking : 1g

Beurre condensé-sur-Vire Elle & Vire : 22g

Zeste de citron : 1

Crèmeux kalamansi :

Œufs : 100g

Sucre : 117g

Jus de kalamansi les vergers boiron : 87g

Beurre condensé-sur-Vire Elle & Vire: 136g

Es puma yuzu vanille :

Lait entier : 150g

Crème excellence 35% Elle&Vire : 150g

Sucre : 30g

Jus de yuzu les vergers Boiron : 50g

Gousse de vanille : 1

Glaçage limoncello :

Nappage neutre : 90g

Decorgel glamour : 450g

Limoncello : 689

Eau : 689

Colorant hydrosoluble jaune citron : QS

Meringue au poivre de Sichuan :

Blancs d'œufs : 60g

Sucre : 60g

Sucre glace : 60g

Poivre de Sichuan : QS

Mousse citron vanille :

Lait entier : 56g

Sucre : 10g

Gousses de vanille : 2

Zestes de citron jaune : 1

Jus de citron jaune les vergers Boiron : 35g

Masse de gélatine: 19g

Crème excellence 35% Elle&Vire: 130g

Sorbet lait entier kalamansi :

Eau :200g

Sucre : 270g

Gousse de vanille : 4

Stab 2000 : 12g

Glucose atomisé : 30g

Jus de kalamansi les vergers boiron: 200g

Lait entier: 400g

Gelé de yuzu :

Jus de yuzu les vergers Boiron : 200g

Sucre : 56g

Pectine NH : 89

Eau :136g

Croustillant Citron :

Sucre : 61g

Beurre condensé-sur-Vire Elle&Vire : 61 g

Sel : 1g

Amande effilées : 45g

Farine : 12g

Zeste de citron : 1

Décors :

2 bottes de limon cress de Koppert Cress

2 bottes de sechuan cress de Koppert Cress 300g d'isomalt
200g de cubes de citrons semi confit verger Boiron
5g de scintillant or
1 carnet de feuilles or
6 citrons caviar

❖ Progression recette par recette

Biscuit citron :

Monter dans un batteur la pâte d'amande avec le sucre et les œufs
Ajouter la farine, le baking et les zestes de citron puis le beurre fondu
Cercler dans 10 cercles de 4cm préalablement beurrés
Cuire à 170° C 10 minutes

Crèmeux Kalamansi :

Cuire les œufs, le sucre, et le jus de kalamansi à 82° C. Ajouter le beurre à 50° c

Espuma yuzu vanille :

Bouillir le lait, la vanille et le sucre ensemble
Ajouter le jus de yuzu bouillant au lait chaud
Ajouter la gélatine. Ajouter la crème. Mettre en siphon

Glaçage limoncello :

Bouillir l'eau, le limoncello et le nappage neutre
Verser sur le decorgel glamour. Ajouter le colorant

Meringue au poivre de Sichuan :

Chauffer les blancs et le sucre à 50° C. Monter au batteur avec la feuille
Ajouter le sucre glace tamisé. Mouler et saupoudrer de poivre de Sichuan
Cuire à 100° c pendant 2h

Mousse citron vanille :

Bouillir le lait avec le sucre et la vanille gousse. Infuser 15 minutes puis passer au chinois
Zester les citrons dans un casserole. Ajouter le jus des citrons aux zestes
Bouillir le lait et le jus de citron séparément puis les mélanger
Passer au chinois sur la masse de gélatine. Ajouter la crème montée à 21 ° c

Sorbet kalam ainsi lait entier :

Réaliser un sirop Ajouter le stabilisateur préalablement mélangé au glucose atomisé Puis le
jus de kalamansi et le lait entier bouillant
Refroidir et mûrir au moins 30 minutes
Turbiner

Gelée de yuzu :

Chauffer le jus de yuzu et l'eau

A 40° c ajouter la pectine préalablement mélanger au sucre

Porter à nouveau à ébullition

Mouler

Croustillant citron :

Mélanger tous les ingrédients

Etaler entre 2 feuilles de papier sulfurisées

Détailler 10 cercles de 3cm

Cuire à 170° C pendant 6 minutes

❖ Dressage détaillé du dessert

Garnir la demi-sphère de meringue avec le crémeux Kalamansi et quelques cubes de citrons confits. Fermer avec un disque croustillant citron et placer la seconde demi-sphère de mousse citron vanillée glacée au limoncello.

Dresser sur le biscuit citron

Disposer au fond de l'assiette la gelée de Yuzu, pocher dessus 3 points de crémeux kalamansi, 3 points d'Espuma Yuzu, placer 3 meringues au poivre de sichuan, quelques cubes de citrons confits et le citron à caviar. Déposer la sphère et placer 2 anneaux d'Isomalt planter dans le biscuit.

Décorer la sphère avec la feuille d'or.

Placer les boules de sorbets glacées et terminer avec les pousses de limon Cress et sichuan Cress.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 105 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 22,34 €**