



# De la ruche à l'agrumes

Samuel Boateng

Cultures  
**SUCRE**

## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Crèmeux citron Mayer**

Œufs 50g  
Miel 40g  
Jus de citron 33g  
Beurre Elle et vire 40g  
Gélatine feuille 1g

### **Granola**

Flocon d'avoine 35g  
Noix 13g  
Huile de noix 7,5g  
Miel 30g  
Pollen 3g

### **Mousse miel**

Lait 125g  
Miel 75g  
Jaune 80g  
Crème Elle et vire 150g  
Gélatine 5g

### **Confit citron Mayer**

Zeste de citron Mayer 60g  
Miel 80g  
Jus de citron Mayer 150g

### **Glace miel**

Lait 100g  
Crème Excellence Elle et vire 10g  
Beurre Elle et vire 8g  
Sucre 6g  
Stab 2000 1g  
Jaune d'œuf 16g  
Miel 23g

**Tuile miel**

Beurre doux Elle et vire 20g  
Miel 20g  
Blanc d'œuf 20g  
Farine 20g

**Sauce miel hydromel**

Miel 60g  
Hydromel 60g  
Jus de citron Mayer 24g  
Gélatine 1g

**Sablé cacao fleur de sel**

Farine 40g  
Miel 16g  
Poudre de noisette 16g  
Blanc 15g  
Beurre doux Elle et vire 27g  
Sel 1g  
Cacao poudre Valrhona 5g

**Flocage Dulcey**

Beurre de cacao Valrhona 200g  
Chocolat Dulcey Valrhona 200g

**Hors recettes**

Fleurs de citronnier 22g  
honey cress kopper cress 22g  
Beurre de cacao (isolation) 100g

**❖ Progression recette par recette****Confit citron Mayer**

Prélever l'écorce du citron et extraire le jus de la chair.  
Blanchir trois fois les écorces dans de l'eau bouillante.  
Puis cuire avec tous les ingrédients jusqu'à texture souhaiter  
Mixer chinoiser et réserver en poche.

**Crèmeux Citron Mayer**

Pocher à 85° les œufs, le miel et le jus.  
Incorporer la gélatine réhydratée, puis faire retomber à 38° pour y incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur.  
Garnir les anneaux et réserver le restant en poche au frigo.

### **Glace miel**

Réaliser une anglaise avec tous les éléments.  
Passer en turbine puis réserver au congèle.

### **Granola**

Mélanger tous les ingrédients, puis cuire à 170° pendant 30 minute.  
Remuer toutes les 5min.  
Une fois cuit réserver sur grille à l'échelle.

### **Mousse Miel**

Réaliser une anglaise Lait, Jaune et Miel ajouter la gélatine réhydraté puis refroidir à 25°.  
Dans le même temps monter la crème.  
Incorporer l'anglaise à la crème montée.  
Garnir les moules puis surgeler en cellule.

### **Flocage Dulcey**

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre de cacao puis maintenir a 40° jusqu'à utilisation.

### **Sablé cacao fleurs de sel**

Tamiser les poudres ajouter les blancs et le miel puis finir par le beurre fondu froid.  
Mettre une partie en poche pour la mouler en forme de branche cuire 11 min a 175°  
Etaler la seconde partie a 3mm et détailler des cercles de de sablé puis cuir 5 min à 175°.

### **Sauce miel hydromel**

Porter à ébullition tous les liquides puis incorporer la gélatine préalablement réhydratée.  
Refroidir en cellule avant de mettre en pipette.

### **Tuile miel**

Réaliser un beurre pommade.  
Mélanger le miel le beurre, les blancs puis la farine.  
Etaler sur un Silpat en donnant une forme rectangulaire à l'aide d'un patron.  
Cuire a 180° pendant 5 min.  
Les sortir du four et courber à l'aide d'un tube en métal.

## **❖ Dressage détaillé du dessert**

Réaliser une couronne de crémeux sur les contours du centre de l'assiette.  
Sur la totalité du crémeux alterner Granola, Honey Cress et pétale de fleur puis ajoutait 4 points de confit.  
Dans le centre de l'assiette versait la sauce miel hydromel.  
Sur la sauce disposait la ruche préalablement montée avec un sablé cacao à la base et 5 anneaux de mousse miel floqué.  
Dans le creux de la ruche insérait la tuile au miel puis garnir aux 3/4 de glace, remplir le 1/4 restant avec le confit citron en réalisant trois coulures sur le bord de la ruche.

Refermer avec les deux derniers anneaux de crémeux préalablement floqué.  
Pour finir sur le haut de la ruche plantait le sablé cacao en forme de bâton, surmonté de deux fleurs et un pétale de citronnier.

❖ **Poids net du dessert hors assiette : 83 g**

❖ **Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 22,88 €**