Confi de citron jaune

100 g Ecores de citron jaune

250 g Jus de citron jaune

150 g Sucre semoule



Insert citron mentholé

200 g Eau

200 g Sucre semoule

20 g Menthe fraiche

200 g Jus de citron vert

20 g Sucre semoule

6 g pectine N-H

14 feuilles de menthe

2 citrons vert

60 g bille de riz soufflé enrobé de chocolat

Mousse citron

500 g Crème 35 %

80 g Sucre semoule

500 g Jus de citron jaune

16 g Gélatine

Sablé breton

60 g Jaune d’œuf

125 g Sucre semoule

125 g Beurre demi-sel

187 g Farine

12,5 g Levure chimique

Appareille à tremper et floquer

500 g Beurre de cacao

400 g Chocolat blanc ivoire 35%

PM colorant jaune citron liposoluble

Illutions de feuille de citron

15 Feuille de citronnier ou autre feuille d’arbre

200 g Chocolat blanc

PM colorant jaune, vert et bleu liposoluble

**1 Confi de citron jaune :**

Blanchir les écores 3 fois

Ajouter le jus de citron et le sucre, cuire 30 minutes à feu doux, mixez et réserver au froid

**2 Insert citron mentholé :**

Réalisez un sirop avec l’eau le sucre et la menthe, infuser à couvert 20 minute, passez au chinois, ajouter le Jus de citron vert et refaire bouillir

Ajouter le mélange sucre-pectine et bouillir 30 second, refroidir et ajoutez la menthe ciselée, les suprême de citron vert couper en brunoise et les bille de riz soufflé

Moulez en moule demi-sphère (30 demis sphère de 3 cm de diamètre)

Insérer un peu de confie de citron au centre de chaque demi-sphère

Surgeler les demi-sphères

**3 Mousse citron :**

Monté la crème au bec d’oiseau avec le sucre

Chauffé une partie du jus de citron ajoutez la gélatine préalablement tremper dans l’eau

Réunir les deux masses délicatement à la marise, moulé dans 30 demi-sphères de 5 cm de diamètre

Insérer une demi-sphère d’insert citron mentholé dans chaque demi-sphère de mousse citron

Surgelez le tout

Réunissez les demis-sphère par deux pour former une sphère complète

Ajouter de la mousse citron au bout de chaque sphère pour former le citron, surgeler et sculpter pour façonner le citron

**4 Sablé breton :**

Monter le beurre et le sucre au batteur, le faire doubler de volume, ajouter les jaunes d’œufs et la levure, puis la farine, réserver 2h au frais

Etalez sur 0,5 d’épaisseur, détaillée des cercles de 3 cm de diamètres, cuire 10 minute à 180°C dans ces mêmes cercles

**5 Appareille à tremper et floquer :**

Fondre le beurre de cacao et le chocolat blanc, trempez chaque citron dedans, et replacez-les au grand froid

Ajouter le colorant jaune, utiliser un pistolet à peinture pour floquer chaque citron et leur donner l’illusion de la texture d’un réel citron, laissez décongeler au frais

**6 Illutions de feuille de citron :**

Mettre au point le chocolat ajouter le colorant vert, jaune et bleu afin d’obtenir la couleur la plus ressemblante

Appliquez au pinceau une bonne couche de chocolat (environ 2mm) au **dos des feuilles de citronnier ou autre feuille**. C'est en effet le dos qui a les nervures les plus apparentes

Laisser durcir et démoulez, puis avec un petit pinceau venez peindre chaque feuille pour parfaire l’illutions

Réaliser aussi de petit boudin de chocolat en vert qui vous feront office de branche, coller les feuille sur ceux si

**7 Montage :**

Déposer chaque citron sur un sablé breton et ajouter les illusions de feuille