

Café gourmand au citron
Pour environ !20 portions



1. MINI PANNA COTTA AU CITRON

250 g de crème entière UHT à 35 % de M.G. à température ambiante (20-25°C)

250 g de lait demi-écrémé à température ambiante (20-25°C)

50 g de sucre glace

20 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

30 g de **Gélatine Bovine Instantanée en Poudre Sébalcé**

200 g de **Garniture Citron ancel**

Mélanger à sec le sucre et la gélatine instantanée, ajouter le lait et mélanger au fouet à la main. Mixer au mixeur plongeant environ 30 secondes. Ajouter l'extrait de vanille et la garniture. Répartir le mélange dans les verrines à l'aide d'un entonnoir à piston puis placer les verrines au réfrigérateur quelques minutes jusqu'à gélification.

2. MINI PANNA COTTA AU CITRON : MONTAGE & FINITION

Répartir la garniture au citron sur les verrines et réserver à +4 °C.

3. MACARON AU CITRON : COQUES DE MACARONS

90 g de sucre glace
90 g de poudre d'amandes
30 g de blancs d'œufs (1)
32 g de blancs d'œufs (2)
90 g de sucre semoule
22 g d'eau
QS **Colorant Jaune Sébalcé**

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.

Dans un récipient, mélanger les blancs d'œufs (1) avec le mélange de poudres et le colorant, remuer assez énergiquement à l'aide d'une spatule.

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés.

Verser le mélange eau-sucre sur les blancs d'œufs, puis continuer à fouetter à vitesse rapide jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau-sucre-blancs d'œuf au mélange sucre glace-poudre d'amandes- blancs d'œufs puis énergiquement jusqu'à former un ruban bien lisse. Réserver en poche. Sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson, pocher les macarons puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé. Laisser refroidir les coques au moins 10 minutes avant de les garnir.

4. MACARON AU CITRON : MONTAGE & FINITION

200 g de **Garniture Citron ancel**

À la poche à douille, garnir les coques de macarons de garniture au citron.

5. MINI TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE : CRÈME AU CITRON

200 g de **Garniture Citron ancel**

6. MINI TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE : MERINGUE ITALIENNE

200 g de **Meringue ancel**
100 g d'eau tempérée

Dans la cuve du batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 minute, à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 minutes.

7. MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MONTAGE & FINITION

Répartir la garniture au citron dans les fonds de tartelettes prêts à garnir, puis dresser la meringue italienne à l'aide d'une poche à douille unie avant de la caraméliser au chalumeau.