

Trompe l'œil Citron

Pour !20 entremets Référence moule : Silikomart Citrons x4



1. **BISCUIT JOCONDE CITRON (POUR 1 PLAQUE 40X60 CM)**

250 g de **Financier ancel**
50 g de beurre fondu
1 g d'**Arôme Citron Zeste Sébalcé**
100 g de jaunes d'œufs
150 g de blancs d'œufs

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour financier, l'arôme citron zeste, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 min à 200°C en four à sole ou 8 min à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler les fonds de la taille des entremets.

2. **GARNITURE CITRON**

400 g de **Garniture Citron ancel**

3. **BAVAROISE AU CITRON**

150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**

225 g d'eau

20 g d'**Arôme Naturel de Citron Sébalcé**

750 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau et l'arôme naturel de citron puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

4. **GLAÇAGE MIROIR**

800 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel**

Chauffer le glaçage au micro-ondes à environ 45°C.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise au citron. À la poche, injecter 20 g de garniture citron par entremets puis recouvrir de bavaroise au citron en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde citron. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Tremper les citrons un par un dans le glaçage à 30°C. Placer les entremets quelques minutes au surgélateur afin de fixer le glaçage.