



Idée recette de Jordi PUIGVERT

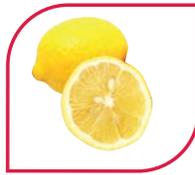
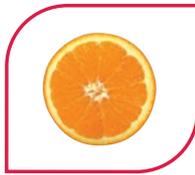
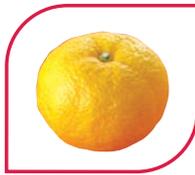


Cheesecake aux agrumes

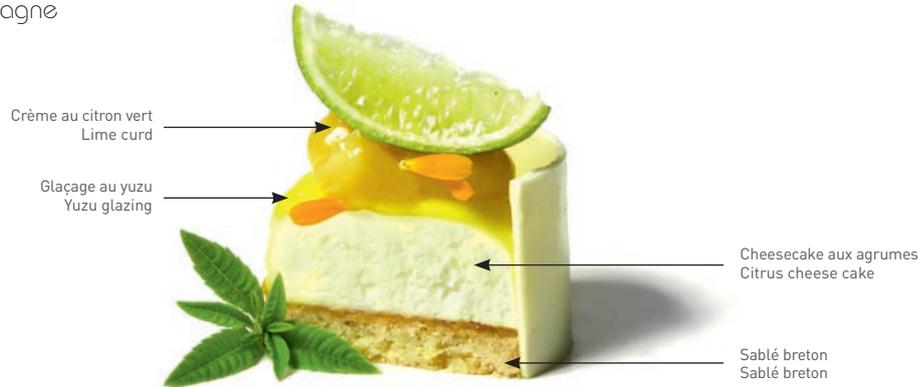


Citrus cheese cake





Idée recette Jordi PUIGVERT 
Sweet'n go - Girona - Espagne



Cheesecake aux agrumes

Français

Citrus cheese cake

Anglais

Recette pour 50 pièces

Sablé breton

250 g beurre doux	325 g farine
225 g sucre	10 g levure chimique
3 g sel	100 g grué de cacao
110 g jaunes d'œuf	

Procédé :

Mélanger le beurre, le sucre et le sel au Kitchen Aid à l'aide du batteur plat. Ajouter petit à petit les jaunes d'œuf. Mélanger ensuite la farine, la levure chimique et le grué de cacao et verser le tout dans la machine. Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures. Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur et faire cuire dans un moule rond à 180°C jusqu'à ce que les sablés soient dorés.

Cheesecake aux agrumes

500 g fromage frais Isigny Sainte-Mère	20 g zestes d'orange SICOLY®
87 g sucre	1 gousse de vanille
37 g miel	7 g feuilles de gélatine
65 g lait	150 g crème aigre
10 g zestes semoule de citron jaune SICOLY®	175 g crème 35%

Procédé :

Mélanger le fromage frais avec le sucre et le miel dans le bol du kitchen Aid à l'aide du batteur plat à vitesse lente. Chauffer le lait et y faire infuser les zestes de citron et d'orange ainsi que la gousse de vanille pendant 10 minutes. Retirer la gousse de vanille mais laisser les zestes d'agrumes dans le lait. Y faire fondre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Verser dans le mélange précédent et mettre le robot sur vitesse moyenne. Ajouter ensuite la crème aigre et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter à l'aide d'une maryse la crème semi-fouettée.

Crème au citron vert

100 g jus de citron vert SICOLY®	150 g œufs
120 g sucre	13 g amidon modifié

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine et mélanger à nouveau au batteur. Laisser refroidir, c'est prêt.

Glaçage au Yuzu

600 g isomalt	200 g glucose
400 g crème	300 g lait concentré
150 g jus de yuzu extra SICOLY®	480 g chocolat blanc
250 g eau	34 g feuilles de gélatine

colorant jaune à votre convenance

Procédé :

Mélanger la crème, le jus de yuzu extra Sicoly®, le glucose et faire chauffer. Faire fondre l'isomalt dans une casserole et déglacer avec le mélange précédent. Retirer du feu et ajouter la gélatine réhydratée et le lait concentré. Verser sur le chocolat blanc, émulsionner et ajouter le colorant. Utiliser à 27-28°C.

Finition

Couper des petits cercles de sablé Breton de 4 cm de diamètre. Glacer ensuite la mousse cheesecake et la placer sur le sablé Breton. Pocher de la crème au citron vert au-dessus du glaçage. Décorer avec un quartier de citron vert frais et des décorations de chocolat blanc.

Recipe for 50 units

Sablé breton

250 g butter soft	325 g plain flour
225 g sugar	10 g baking powder
3 g salt	100 g cocoa nibs
110 g egg yolks	

Method:

Mix the butter, sugar and salt in the Kitchen Aid with the paddle. Add the egg yolks a little at a time. Then mix together the flour, baking powder and cocoa nibs and pour into the machine. Mix until combined. Leave the dough in the fridge for 2 hours. Then roll out to 0.5cm thick and bake in a round mould at 180°C until golden brown.

Citrus cheese cake

500 g cream cheese Isigny Sainte-Mère	20 g SICOLY® orange zests
87 g sugar	1 vanilla pod
37 g honey	7 g gelatin sheets
65 g milk	150 g sour cream
10 g SICOLY® grated lemon zests	175 g cream 35%

Method:

Mix the cream cheese with the sugar and honey in the Kitchen Aid bowl using the paddle at slow speed. Meanwhile, heat the milk and infuse the lemon and orange peel and the vanilla pod for 10 minutes. Remove the vanilla pod but leave the grated citrus in the milk. Then melt in the gelatin, previously soaked in cold water. Pour into the previous mixture and increase the speed to medium. Then pour in the sour cream and mix until combined. Fold the semi-whipped cream into the previous mixture by hand using a rubber spatula.

Lime curd

100 g SICOLY® lime juice	150 g whole eggs
120 g sugar	13 g modified starch

Method:

Mix all the ingredients together with a hand blender. Heat to boiling point, stirring constantly. Remove from the heat, add the gelatin leaves and mix again with the hand blender. Leave to cool. Use.

Yuzu glazing

600 g isomalt	200 g glucose
400 g cream	300 g condensed milk
150 g SICOLY® yuzu extra juice	480 g white chocolate
250 g water	34 g gelatin sheets

yellow coloring as needed

Method:

Combine the cream, SICOLY® yuzu extra juice and glucose and warm. Melt the Isomalt in a pan and deglaze with the previous mixture. Remove from the heat and add the bloomed gelatin and the condensed milk. Pour over the white chocolate, emulsify and add the colouring. Use at 27-28°C.

Finishing

Cut the Sablé Breton into small circles 4cm in diameter. Then, glaze the cheesecake mousse and place it on the Sablé Breton. Pipe some lime cream on top of the glazing. Decorate with fresh lime segments and white chocolate decoration.