



DESSERT CITRON, POMME ET HERBES AROMATIQUES
Lemon, apple and herbs monoportion

SEBASTIAN PETTERSSON
Chocolatier - Pastry chef / Gold in 2018 Culinary World Cup
SUEDE





DESSERT CITRON, POMME ET HERBES AROMATIQUES

Lemon, apple and herbs monoportion

Pour 20 portions :

Pour le biscuit amande et pomme :

200 g beurre
200 g sucre semoule
200 g poudre d'amande

3 oeufs
2 pomme Granny Smith coupée en dés

Procédé :

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs puis la poudre d'amande.
Étaler sur une plaque et ajouter les dés de pomme.
Cuire à 165°C pendant 20 minutes. Congeler puis détailler à la taille souhaitée.

Pour le lemon curd :

240 g jus de citron 100% SICOLY®
170 g sucre semoule
32 g fécule de maïs

16 g jaune d'oeuf
10 g oeuf
6 g feuille de gélatine
80 g beurre (température ambiante)

Procédé :

Faire chauffer à feu doux le jus de citron SICOLY®, le sucre semoule, la fécule de maïs, le jaune d'oeuf et les jaunes en remuant constamment. Ajouter les feuilles de gélatine et passer au chinois.
Laisser refroidir à 35°C puis ajouter le beurre. Emulsifier le mélange.
Verser en moule silicone rond.

Pour la mousse citron broyé :

120 g purée de citron broyé BIO SICOLY®
35 g jus de citron 100% SICOLY®
60 g lait 3% MG
60 g jaune d'oeuf

60 g sucre semoule
170 g cream cheese
3,5 g feuilles de gélatine
300 g crème 35 % MG

Procédé :

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la purée de citron broyé ainsi que le jus de citron SICOLY® avec le lait. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un bol séparé.
Ajouter le mélange chaud sur les oeufs puis chauffer à 82°C. Ajouter la gélatine puis mélanger au cream cheese.
Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème montée.
Verser dans le moule au dessus du lemon curd et congeler.

Pour la terrine pomme-citron :

230 g jus de citron 100% SICOLY®
50 g sucre semoule
3 g agar-agar

3 g feuilles de gélatine
4 pommes Granny Smith en dés
20 g cerfeuil

Procédé :

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Porter le jus SICOLY®, le sucre et l'agar-agar à ébullition. Ajouter les dés de pomme et le cerfeuil.
Verser au dessus de la mousse citron. Congeler.

DÉCORATION :

Entourer l'entremets avec une bande de chocolat au lait blanc.

For 20 portions :

For the apple and almond biscuit :

200 g butter
200 g caster sugar
200 g almond flour

3 eggs
2 diced Granny Smith apples

Method :

Mix butter and sugar together. Add the eggs and then the the almond flour.
Spread out on a tray and add the diced apples. Bake at 165°C for 20 minutes.
Freeze and cut into monoportions.

For the lemon curd :

240 g SICOLY® lemon juice
170 g caster sugar
32 g cornstarch

16 g egg yolk
10 g egg
6 g gelatin sheet
80 g butter (room temperature)

Method :

Cook the SICOLY® lemon juice, caster sugar, corn starch, egg yolks, and eggs together on low heat while continuously stirring.
Add the gelatine sheets and strain.
Leave to cool down to 35°C and then add the butter. Mix to emulsify.
Mould into a silicon ring mould.

For the crushed lemon mousse :

120 g SICOLY® organic crushed lemon purée
35 g SICOLY® lemon juice
60 g milk 3%
60 g egg yolk

60 g caster sugar
170 g cream cheese
3,5 g gelatin sheets
300 g cream 35 %

Method :

Soak the gelatine into cold water. Heat up the SICOLY® purée, lemon juice and milk. Mix egg yolks and caster sugar in a separate bowl.
Add the hot mixture to the egg mix and bring it to 82°C. Add the gelatine and strain over the cream cheese.
Leave to cool down to 30°C and then fold in the whipped cream.
Mould on top of the curd and freeze.

For the apple and lemon terrine :

230 g SICOLY® lemon juice
50 g caster sugar
3 g agar-agar

3 g gelatine sheets
4 diced Granny Smith apples
20 g picked chervil

Method :

Soak the gelatine leaves into cold water. Bring the SICOLY® lemon juice, caster sugar and agar-agar to a boil. Add the diced apples and chervil. Mould on top of the lemon mousse and freeze.

DECORATION :

Decorate with a strip of white milk chocolate on the side of the entremets.