



Idée recette de Jordi PUIGVERT



Agrumes en douceur



Idée recette de Jordi PUIGVERT 
Sweet'n go - Girona - ESPAGNE

Agrumes en douceur

Recette pour 20 assiettes

■ Crème de yuzu

- 250 g **jus de yuzu extra SICOLY®**
- 140 g jaune d'œuf
- 160 g œuf entier
- 150 g sucre
- 150 g beurre
- 2 feuilles de gélatine

Procédé :

Mélanger le **jus de yuzu extra SICOLY®**, le jaune d'œuf, l'œuf entier et le sucre. Porter le mélange à ébullition sans arrêter de remuer. Retirer du feu. Ajouter les feuilles de gélatine (préalablement trempées dans l'eau froide et égouttées). Laisser refroidir. Quand la crème atteint 40°C, ajouter le beurre à température ambiante puis mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

■ Cake à l'orange

- 200 g poudre d'amande
- 200 g sucre glace
- 200 g œuf entier
- 20 g Grand Marnier
- 115 g beurre
- 35 g farine
- 100 g **zeste d'orange semi-confit SICOLY®**

Procédé :

Mélanger au robot la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre pommade. Ajouter petit à petit les œufs puis le Grand Marnier. Ajouter la farine puis les **zestes d'orange semi-confits SICOLY®**. Verser le mélange dans un moule en silicone en forme de mini-cake. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

■ Sorbet passion

- 1000 g **purée de passion SICOLY®**
- 765 g eau
- 410 g sucre
- 45 g glucose atomisé
- 45 g lait écrémé en poudre
- 5g stabilisant pour sorbet

Procédé :

Chauffer l'eau à 45°C. Mélanger le sucre, le glucose, le stabilisant et le lait en poudre. Vider le mélange dans l'eau chaude et chauffer à 85°C. Mélanger la **purée de passion SICOLY®** avec le sirop. Laisser maturer à 4-5°C de 6 à 12 heures. Turbiner et conserver à -18°C.

■ Crème passion

- 400 g lait
- 100 g **purée de passion SICOLY®**
- 4 jaunes d'œuf
- 100 g sucre
- 4 g agar-agar

Procédé :

Porter à ébullition le lait avec l'agar-agar. Mélanger les jaunes et le sucre. Verser le lait et l'agar-agar sur le mélange, ajouter la **purée de passion SICOLY®** et cuire à 85°C. Mouler dans un cadre d'1,5 cm d'épaisseur. Laisser refroidir et découper en cubes de 1,5 x 1,5 cm.

■ Éponge à l'orange sanguine

- 200 g **purée d'orange sanguine SICOLY®**
- 50 g sirop (50% eau-50% sucre)
- 2,5 feuilles de gélatine

Procédé :

Chauffer le sirop puis incorporer les feuilles de gélatine (préalablement trempées dans l'eau froide et égouttées). Incorporer la **purée d'orange sanguine SICOLY®** puis laisser prendre au réfrigérateur. Monter cette préparation au robot jusqu'à obtention d'une texture mousseuse (tripler le volume initial). Remplir les moules (préalablement recouverts de film alimentaire) sur 2 cm d'épaisseur puis laisser figer au réfrigérateur.

■ Crumble citron jaune

- 100 g poudre d'amande
- 100 g farine
- 100 g beurre
- 100 g sucre glace
- 20 g **citron jaune zeste semoule SICOLY®**

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir la texture du crumble. Laisser reposer la pâte 12 heures au réfrigérateur. Faire dorer au four à 160°C.

■ Air de pamplemousse

- 200 g **purée de pamplemousse rose SICOLY®**
- 50 g sirop (50% eau-50% sucre)
- 2 g lecithine de soja

Procédé :

Mélanger les ingrédients puis mixer en position horizontale afin d'obtenir une bonne quantité de mousse à la surface. Laisser reposer une minute avant montage.

■ Montage et finition

Disposer au centre de l'assiette la crème de yuzu sous la forme de S.
Découper des tranches de cake à l'orange, des dés de 2x2 cm d'éponge à l'orange sanguine et les disposer sur la crème de yuzu. Réaliser la même opération avec la crème de passion.
Disposer un peu de crumble à quelques centimètres de la crème. Déposer des quenelles de sorbet passion sur le crumble.
Disposer un peu d'air de pamplemousse sur les deux côtés de la crème.
Ajouter quelques feuilles de menthe.