



Idée recette de Jordi PUIGVERT



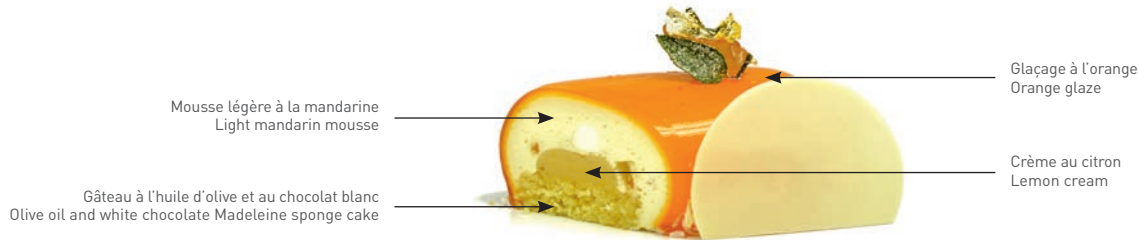
Délice aux agrumes



Citrus delight



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



Délice aux agrumes

Français

Recette pour 50 pièces

Gâteau à l'huile d'olive et au chocolat blanc

225 g œufs	215 g farine
195 g sucre	3 g cannelle
5 zestes semoule de citron jaune SICOLY®	20 g levure chimique
150 g huile olive vierge extra	138 g poudre d'amande
150 g lait	200 g chocolat blanc

Procédé :

Fouetter les œufs, le sucre et les zestes de citron jusqu'à ce que le mélange soit totalement monté. Ajouter l'huile d'olive petit à petit. Puis ajouter le lait petit à petit. Mélanger la farine, la cannelle et la levure chimique et tamiser l'ensemble. Ajouter la poudre d'amande puis ajouter le tout à la préparation précédente. Enfin, ajouter le chocolat fondu juste tiédi (pas trop chaud). Etaler sur une plaque à 0,4 cm d'épaisseur et cuire au four à 180°C pendant 8 minutes.

Mousse légère à la mandarine

500 g jus de mandarine SICOLY®	200 g meringue italienne
11 g feuilles de gélatine or (5,5 u.)	350 g crème semi-fouettée

Procédé :

Chauffer un peu de jus de mandarine SICOLY® et y faire fondre les feuilles de gélatine (préalablement trempées dans de l'eau froide). Ajouter le reste du jus. Puis mélanger le mélange précédent à la meringue italienne et enfin ajouter la crème semi-fouettée.

Crème au citron

200 g purée de citron SICOLY®	300 g œufs
260 g sucre	½ feuille de gélatine
25 g gelcrem à chaud Sosa	

Procédé :

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

Glaçage à l'orange

1 g safran	40 g jus de citron SICOLY®
1000 g eau	200 g jus d'orange SICOLY®
400 g sucre	colorant orange à votre convenance
40 g pectine NH	

Procédé :

Faire infuser le safran dans l'eau jusqu'à ce qu'elle prenne un goût prononcé de safran. Passer au chinois. Faire tiédir l'eau. Mélanger le sucre et la pectine et ajouter à l'eau. Faire bouillir pendant 3 minutes en remuant. Retirer du feu et ajouter le jus de citron SICOLY®. Une fois presque froid, ajouter le jus d'orange SICOLY®. Placer au réfrigérateur. Chauffer à 40-45°C et verser sur le gâteau préalablement congelé.

Dressage

Pocher de la crème au citron sur le gâteau et placer au congélateur. Remplir les moules de votre choix avec la mousse à la mandarine puis y insérer le gâteau avec la crème citron pour recouvrir le moule. Placer au congélateur. Glacer avec le glaçage à l'orange. Décorer avec des décorations au chocolat blanc, des feuilles d'or et des herbes cristallisées.

Citrus delight

Anglais

Recipe for 50 units

Olive oil and white chocolate Madeleine sponge cake

225 g whole eggs	215 g cake flour
195 g sugar	3 g cinnamon
5 SICOLY® lemon grated zests	20 g baking powder
150 g extra virgin olive oil	138 g almond powder
150 g milk	200 g white chocolate

Method:

Whisk together the eggs, sugar and lemon zest until light and fluffy. Add the olive oil a little at a time. Then add the milk a little at a time. Mix together and sift the flour, cinnamon and baking powder. Add the almond powder and then add to the previous preparation. Finally, pour in the melted chocolate, just warmed (not too hot). Spread in a tray to 0.4cm thick and bake at 180°C for 8 minutes.

Light mandarin mousse

500 g SICOLY® mandarin juice	200 g italian meringue
11 g gelatin sheets (gold) [5.5 u.]	350 g semi whipped cream

Method:

Heat a small amount of SICOLY® mandarin juice and melt in the gelatin leaves (previously soaked in cold water). Add the remaining juice. Then mix the previous mixture with the Italian meringue and, finally, the semi-whipped cream.

Lemon cream

200 g SICOLY® lemon purée	300 g whole eggs
260 g sugar	25 g gelcream hot Sosa
½ gelatin sheet	

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.

Orange glaze

1 g saffron	40 g SICOLY® lemon juice
1000 g water	200 g SICOLY® orange juice
400 g sugar	orange coloring as needed
40 g NH pectin	

Method:

Infuse the saffron in the water until a strong saffron flavour is obtained. Strain. Heat the water until warm. Combine the sugar and pectin and then pour into the water. Boil for 3 minutes, stirring. Remove from the heat and add the SICOLY® lemon juice. When almost cold, add the SICOLY® orange juice. Place in the fridge. Heat to 40°-45°C and pour onto the previously frozen cake.

Finishing

Pipe some lemon cream on top of the sponge cake and freeze. Fill the desired moulds with the mandarin mousse and add the sponge cake & lemon cream to cover. Freeze. Glaze with the orange glazing. Decorate with white chocolate decorations, gold leaf & crystallised herbs.