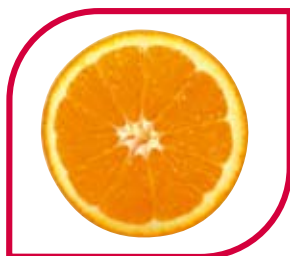




Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Lingot citron broyé
et cheveux d'anges semi-confits

Crushed lemon gold bar
with semi-candied orange zests





Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Lingot citron broyé et cheveux d'anges semi-confits

Français

Recette pour 3 moules de 180 mm
et 20 petits moules individuels

Gâteau moelleux

750 g poudre d'amandes
450 g sucre glace
300 g **purée de citron broyé SICOLY®**
200 g **cheveux d'anges orange semi-confits SICOLY®**
840 g œufs
150 g farine
150 g féculé
16 g levure chimique
390 g beurre

Procédé :

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la **purée de citron broyé SICOLY®** et les **cheveux d'anges orange semi-confits SICOLY®**. Ajouter petit à petit les œufs tempérés.
Mélanger ensemble, la farine, la féculé, la levure chimique.
Vider ce mélange sur la masse.
Ajouter le beurre fondu tiède.
Mélanger sans faire monter.
Mettre en moule.
Cuire 1 heure à 180 °C pour le grand format, 20 à 25 minutes à 180 °C pour les petits lingots.
Démouler et mettre au congélateur.

Glaçage citron

400 g **purée de citron broyé SICOLY®**
50 g lait 45% MG
80 g glucose atomisé
600 g chocolat blanc
60 g beurre de cacao
QS colorant jaune liposoluble

Procédé :

Faire chauffer ensemble, la **purée de citron broyé SICOLY®**, le lait, le glucose atomisé.
Faire fondre le chocolat avec le beurre de cacao et le verser sur le mélange.
Ajouter le colorant et mixer le tout.
Passer au chinois.

Décors et finitions

Glacer les moelleux à 35/38 °C.
Décorer avec des **cheveux d'anges orange semi-confits SICOLY®**.

Crushed lemon gold bar with semi-candied orange zests

Anglais

Recipe for 3 molds of 180 mm
or 20 individual small molds

Sponge cake

750 g ground almonds
450 g icing sugar
300 g **SICOLY® crushed lemon puree**
200 g **SICOLY® semi-candied orange zests**
840 g eggs
150 g flour
150 g starch
16 g baking powder
390 g butter

Procedimiento:

Mix together the ground almonds, sugar, the **SICOLY® crushed lemon puree** and the **SICOLY® semi-candied orange zests**. Gradually add the tempered eggs.
Mix together the flour, starch and baking powder and add to the mixture.
Add the warm melted butter.
Mix together without beating.
Pour into a mould.
Bake for 1 hour at 180°C for the large version, 20 to 25 minutes at 180°C for the individual molds.
Unmold and place in the freezer.

Lemon glaze

400 g **SICOLY® crushed lemon puree**
50 g 45% fat milk
80 g glucose powder
600 g white chocolate
60 g cocoa butter
Fat soluble yellow colouring as required

Method:

Heat together the **SICOLY® crushed lemon puree**, milk and glucose powder.
Melt the chocolate with the cocoa butter and pour over the mixture.
Add the colouring and blend together.
Pass through a conical sieve.

Decoration and finishing

Glaze the sponge cakes at 35 to 38°C.
Decorate with **SICOLY® semi-candied orange zests**.