



LINGOT SUDACHI FRAICHEUR
Fresh sudachi ingot

JEAN JACQUES BORNE

Institut de l'excellence culinaire, Boutique
KAORI, MOF





LINGOT SUDACHI FRAICHEUR

Fresh sudachi ingot

Ingrédients pour 4 entremets de 10 x 20 cm

Pour le biscuit pistache moelleux (cadre 40 x 40 cm) :

Sucre glace	190 g	Poudre d'amande	115 g
Pistaches entières	75 g	Farine	50 g
Fécule	50 g	Oeufs	300 g
Beurre fondu	150 g		

Procédé :

Mettre en robot tous les ingrédients et faire mousser. Vider dans les cadres. Cuire à 170°C pendant 15 à 20 minutes.

Pour le confit de mangue et de sudachi (4 cadres 10 x 20 cm) :

Morceaux de mangue Sicoly®	200 g	Jus de sudachi Sicoly®	200 g
Gélatine poudre (7 g) avec eau (35 g)		Cassonade	90 g
		Pectine NH	6 g

Procédé :

Faire bouillir les **morceaux de mangue Sicoly®** avec le **jus de sudachi Sicoly®**. Ajouter le mélange sucre et pectine. Faire bouillir 1 à 2 minutes et ajouter la gélatine. Couler en moules souples de taille inférieure aux petits gâteaux.

Pour la crème cheesecake sudachi (4 entremets 10 x 20 cm) :

Sucre cristal	260 g	Jaunes d'oeuf	160 g
Gélatine poudre (10 g) avec eau (60 g)		Crème fouettée	600 g
Philadelphia	500 g	Jus de sudachi Sicoly®	160 g

Procédé :

Mettre au bain-marie les jaunes et le sucre. Pocher jusqu'à 65°C. Ajouter la gélatine et faire monter au mélangeur jusqu'à refroidissement. Mélanger le **jus de sudachi Sicoly®** avec le Philadelphia. Ajouter la crème fouettée et mélanger le tout avec le parfait gélatiné. Garnir aussitôt avec l'insert et le biscuit.

Pour la gelée agar agar sudachi :

Eau	300 g	Jus de sudachi Sicoly®	100 g
Sucre	150 g	Agar agar	8 g

Procédé :

Faire bouillir le **jus de sudachi Sicoly®** et l'eau. Ajouter le mélange sucre et agar agar. Faire bouillir 2 minutes et vider en cadre 6 x 16. Réserver au frais.

Pour le glaçage :

Eau	150 g	Sucre cristal	300 g
Glucose	300 g	Lait concentré sucré	200 g
Gélatine poudre (20 g) avec eau (120 g)		Colorant vert	1 g
Chocolat blanc	300 g	Colorant jaune	3 g

Procédé :

Faire bouillir l'eau, le sucre, le glucose et le lait concentré. Ajouter la gélatine. Incorporer ensuite le chocolat et les colorants. Mixer au maximum, passer au chinois et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour la finition :

Procédé :

Glaçage jaune, gelée agar agar, éponge et macarons sur les côtés.

Ingredients for 4 desserts : 10 x 20 cm

For the soft pistachio sponge base (for a 40 x 40 cm frame) :

Icing sugar	190 g	Almond powder	115 g
Whole pistachios	75 g	Flour	50 g
Starch	50 g	Eggs	300 g
Melted butter	150 g		

Method :

Mix all the ingredients to a foam in the food processor. Pour into the baking frame. Bake at 170°C for 15 to 20 minutes.

Mango and sudachi confit (4 frames : 10 x 20 cm) :

Sicoly®'s mango chunks	200 g	Sicoly®'s sudachi juice	200 g
Powdered gelatin (7 g) with water (35 g)		Brown sugar	90 g
		NH pectin	6 g

Method :

Bring the **Sicoly®'s sudachi juice** and **Sicoly®'s mango chunks** to the boil. Add the sugar and pectin mixture. Boil for 1 to 2 minutes and add the gelatin. Pour into soft moulds smaller than cupcake size.

For the sudachi cheesecake cream (4 desserts : 10 x 20 cm) :

Granulated sugar	260 g	Egg yolks	160 g
Powdered gelatin (10 g) with water (60 g)		Whipped cream	600 g
Philadelphia	500 g	Sicoly®'s sudachi juice	160 g

Method :

Place the egg yolks and sugar in a water bath. Poach to 65°C. Add the melted gelatin and whip in a blender until cool. Mix the **Sicoly®'s sudachi juice** with the Philadelphia. Add the whipped cream and mix with the gelatinised parfait. Garnish immediately with the insert and the sponge.

For the sudachi and agar jelly :

Water	300 g	Sicoly®'s sudachi juice	100 g
Sugar	150 g	Agar agar	8 g

Method :

Bring the **Sicoly®'s sudachi juice** and the water to the boil. Add the sugar and agar agar mixture. Boil for 2 minutes and pour into a 6 x 16 frame. Chill.

For the glazing :

Water	150 g	Granulated sugar	300 g
Glucose	300 g	Sweetened condensed milk	200 g
White chocolate	300 g	Green colouring	1 g
Yellow colouring	3 g		
Powdered gelatin (20 g) with water (120 g)			

Method :

Bring the water, sugar, glucose and concentrated milk to the boil. Add the melted gelatin. Next, incorporate the chocolate and the colourings. Mix at the highest speed, pass through a sieve and stand overnight in the refrigerator.

For the finishing :

Method :

Yellow glazing, agar agar jelly, sponge and macaroons.