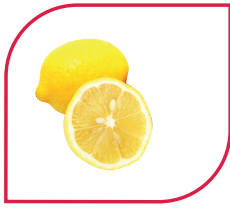




Idée recette de Jordi Puigvert



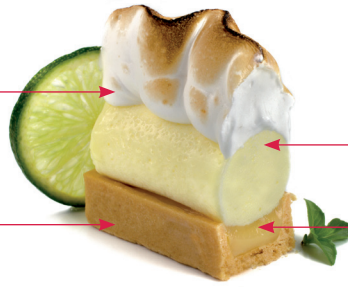
Tarte citron - bergamote
Bergamot and lemon tart



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

Meringue citron basilique
Lemon meringue and basil

Fond tartellette
Tartlet shell



Mousse à la Bergamote
Bergamot mousse

Crème citron
Lemon cream

Tarte citron - Bergamote

Français

Bergamot and lemon tart

Anglais

Recette pour 20 pièces

Crème citron

200 g **purée de citron SICOLY®**
300 g sucre
300 g œufs
27 g gelcrem à chaud Sosa

Procédé :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur. Porter le mélange à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu, mélanger de nouveau au batteur et laisser refroidir.

Meringue citron basilic

50 g **purée de citron SICOLY®**
50 g **jus de bergamote SICOLY®**
8 g blanc d'œuf en poudre
200 g sucre
50 g* eau au basilic

*Prendre un bouquet de basilic frais et le mettre 10 secondes dans de l'eau bouillante. Retirer le bouquet et le refroidir immédiatement dans un récipient d'eau glacée. Mixer le basilic avec de l'eau et passer au chinois.

Procédé :

Mélanger à l'aide d'un batteur le **jus de bergamote** et la **purée de citron SICOLY®** avec le blanc d'œuf en poudre. Mettre le mélange dans un Kitchen-Aid (robot de cuisine) et le monter en neige.

Pendant ce temps, faire cuire le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter ensuite le sirop petit à petit au mélange et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement. C'est prêt.

Mousse à la bergamote

62,5 g **purée de citron SICOLY®**
62,5 g **jus de bergamote SICOLY®**
300 g sucre
75 g meringue italienne
7 g feuilles de gélatine
250 g crème semi-fouettée

Procédé :

Porter à ébullition la **purée de citron SICOLY®** et le sucre. Retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine préalablement plongées dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Ajouter le **jus de bergamote SICOLY®**. Verser le mélange dans la meringue italienne et mélanger délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer ensuite la crème semi-fouettée. Remplir les moules cylindriques et congeler.

Autres ingrédients

Fonds de tartellettes sucrées rectangulaires de taille moyenne La Rose Noire.

Finitions

Remplir le fond de tartellette avec la crème citron. Poser le cylindre par-dessus et décorer à la poche à douille avec la meringue. Passer ensuite légèrement la meringue au chalumeau.

Recipe for 20 units

Lemon cream

200 g **SICOLY® lemon purée**
300 g sugar
300 g whole eggs
27 g Gelcrem hot Sosa

Method:

Mix all ingredients together with a hand blender. Cook them until boiling point, stirring constantly. Remove from the heat, mix again with the hand blender and leave to cool.

Lemon meringue and basil

50 g **SICOLY® lemon purée**
50 g **SICOLY® bergamot juice**
8 g egg white powder
200 g sugar
50 g* water with basil

*Take a bunch of fresh basil and immerse for 10 seconds in boiling water. Remove and cool immediately in a bath of iced water. Blend some water with the basil and strain the mixture.

Method:

Combine the **SICOLY® bergamot juice**, **lemon purée** and egg white powder using an immersion blender. Transfer to a food mixer and whisk until whipped.

Cook the sugar and water until it reaches 118°C. Then, pour little by little onto the whipped juices. Continue to whip until cold. Use.

Bergamot mousse

62,5 g **SICOLY® lemon purée**
62,5 g **SICOLY® bergamot juice**
300 g sugar
75 g Italian meringue
7 g gelatine leaves
250 g semi-whipped cream

Method:

Heat the **SICOLY® lemon purée** and sugar until it reaches boiling point. Remove from the heat and add the gelatine leaves previously soaked in cold water for 10 minutes. Add the **SICOLY® bergamot juice**. Pour the juices into the Italian meringue and mix carefully until combined. Then, fold the semi-whipped cream into the juice mixture. Fill the cylinder easy moulds and freeze.

Other ingredients

La Rose Noire rectangular medium sweet tartlet shells.

Finishing

Fill the tartlet with the lemon cream. Place on the cylinder and pipe some meringue onto the cylinder and then lightly flame it with a blow torch.