

**CHARLOTTE CITRON NOISETTE
BISCUIT PASSION**

*lemon and hazelnut charlotte
passion fruit biscuit*

Alex Bordet - Wordskills 2025



Biscuit cuillère passion (pour 2 entremets de 20 cm diamètre) :

175 g	Purée de passion SICOLY®	110 g	Farine T65
22 g	Albuwhip «sosa»	30 g	Maïzena
115 g	Sucre cristal	7 g	Levure chimique
110 g	Jaunes d'oeufs		

Déroulé :

Mixer le jus de passion et l'albuwhip.
Monter avec 1/3 du sucre, puis ajouter le reste petit à petit.
Ajouter les jaunes, puis toutes les poudres tamisées.
Pocher 3 cartouchières de 5cm de largeur et 4 disques de 18cm avec un espace de 8cm à l'intérieur.

Confit citron :

260 g	Purée de citron broyé SICOLY®
2 g	Pâte de vanille
52 g	Sucre cristal
6,2 g	Pectine NH nappage

Procédé :

Chauffer à 50°C la purée de citron broyé et la pâte de vanille.
Ajouter le sucre préalablement mélangé avec la pectine.

Mousse noisette :

75 g	Sucre inverti	38 g	Eau
135 g	Lait entier	170 g	Pâte de noisette
7,5 g	Gélatine poudre 200B	370g	Crème 35%

Déroulé :

Chauffer le lait et le sucre inverti.
Ajouter la gélatine hydratée avec l'eau, puis la pâte de noisette.

Ganache montée :

145 g	Crème 35%
200 g	Chocolat Dulcey
345 g	Crème 35%

Procédé :

Chauffer la crème. La verser sur le chocolat fondu et mixer.
Ajouter l'autre partie de la crème et mixer.

Les noisettes caramélisées :

100 g	Sucre cristal
20 g	Eau
100 g	Noisettes
10 g	Beurre

Déroulé :

Torréfier légèrement les noisettes. Cuire l'eau et le sucre à 115°C.
Hors du feu, ajouter les noisettes et sabler. Mélanger jusqu'à caramélisation et incorporer le beurre. Vider sur silpat et séparer les noisettes. Mixer. A 35°C incorporer la crème montée.

Passion biscuit spoon (for 2 entremets of 20 cm diameter) :

175 g	Passion purée SICOLY®	110 g	Flour T65
22 g	Albuwhip «sosa»	30 g	Cornstarch
115 g	Sugar	7 g	Baking powder
110 g	Egg yolks		

Method :

Blend the passion fruit juice and albuwhip.
Whisk in 1/3 of the sugar, then add the rest a little at a time.
Add the yolks, then all the sifted powders.
Poach 3 5cm wide cartouches and 4 18cm discs with an 8cm space inside.

Lemon confit :

260 g	Crushed lemon purée SICOLY®
2 g	Vanilla Paste
52 g	Sugar
6,2 g	NH pectin topping

Method :

Heat the crushed lemon purée and vanilla paste to 122°F.
Add the sugar previously mixed with the pectin.

Hazelnut mousse :

75 g	Invert sugar
135 g	Full-cream milk
7,5 g	Gelatine powder 200B

Method :

Heat the milk and invert sugar.
Add the gelatine hydrated with the water, then the hazelnut paste.

Whipped ganache :

145 g	Cream 35%
200 g	Dulcey chocolate
345 g	Cream 35%

Method :

Heat the cream. Pour over the melted chocolate and blend.
Add the rest of the cream and blend.

Caramelised hazelnuts :

100 g	Sugar
20 g	Water
100 g	Hazelnuts
10 g	Butter

Method :

Lightly roast the hazelnuts. Boil the water and sugar at 239°F. Remove from the heat, add the hazelnuts and sand. Stir until caramelised and incorporate the butter. Empty into a silpat and separate the hazelnuts. Blend until smooth. At 95°F, fold in the whipping cream.



MONTAGE ET FINITIONS :

Parer les cartouchières à 3,5cm de hauteur et les positionner à l'intérieur du cercle de 20cm. Monter la charlotte de la façon suivante : biscuit, mousse noisette, noisettes caramélisées, confit citron, biscuit et mousse noisette. Lisser et surgeler. Pocher la ganache montée.

FINITION AND ASSEMBLY :

Trim the cartouches to a height of 3.5cm and place them inside the 20cm circle. Assemble the charlotte as follows: biscuit, hazelnut mousse, caramelised hazelnuts, lemon confit, biscuit and hazelnut mousse. Smooth and freeze. Poach the ganache.