

BERGAMOTE AGRIGENTE

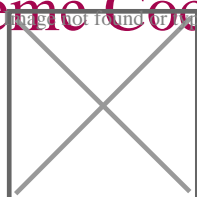
Recette de pâtisserie / par Ollivier Christien



1. Composition

Mousse Suprême Cocktail d'Agrumes
Gelée d'Agrumes au Thé
Crème de faisselle orange
Streusel

2. Mousse Suprême Cocktail d'Agrumes



Ingrédients

Purée de fruit sucrée surgelée :
Cocktail d'agrumes au
Cointreau© - 85 g

Gélatine (feuille) - 4 g

Crème fleurette 35% - 135 g

Meringue italienne - 85 g

Blanc d'oeuf - 100 g

Sucre semoule - 210 g

Eau minérale - 100 g

Chocolat blanc 35% de
couverture - 55 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide, monter la crème lisse et faire chauffer 1/3 de purée de fruit pour effectuer un mélange ganache avec la couverture ivoire. Préparer la meringue italienne avec le sucre, l'eau (cuits à 121°C) et verser sur les blancs d'œufs mousseux. Une fois la meringue refroidie (25°C env.) incorporer délicatement la ganache ivoire (elle aussi à 25°C env.). Ajouter la crème montée, la purée de fruit restante et mélanger délicatement. Garnir vos verrines à 1/3 de hauteur.

Dans cette étape

3. Gelée d'Agrumes au Thé

Ingrédients

Purée de fruit sucrée surgelée :
Cocktail d'agrumes au
Cointreau© - 100 g

Thé darjeeling infusé - 50 g

Gélatine (feuille) - 10 g

Agrumes (suprêmes) - 90 g

Pamplemousse - 30 g

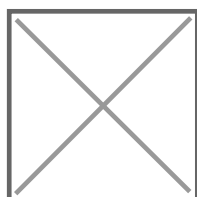
Orange - 40 g

Citron vert - 20 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide. Chauffer 1/3 de purée de fruit pour dissoudre la gélatine et le sucre. Ajouter le restant de purée de fruit et l'infusion refroidie. Incorporer les suprêmes d'agrumes dans votre gelée. Garnir vos verrines avec la gelée presque figée.

Dans cette étape

4. Crème de faisselle orange



Ingrédients

Fromage blanc (faisselle) - 160 g

Crème montée - 60 g

Gélatine (feuille) - 3 g

Orange semi-confite - 20 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide. Monter la crème lisse, ajouter le semi-confit. Fondre la gélatine au micro-ondes et la verser dans la faisselle de fromage blanc, ajouter la crème montée. Mélanger. Garnir le dessus de vos verrines. Réserver au frais. Garnir de streusel et de sucre cristallisé.

