

FICHE TECHNIQUE 2

Odile Fiorucci		06 75 74 55 24				Nb pers : 8	
TITRE		VESUVIO DI LIMONE					
INGREDIENTS				TECHNIQUES			
nom	mesure	quantité	N°	libellé			
Farine	Kg	0.250	21	Confectionner une pâte sablée. Tamiser la farine (250g), ajouter le sucre (125g) et la maïzena. Assouplir le beurre (125g) et disposer en parcelles. Mélanger pour obtenir un sablage puis ajouter sel et 1 œuf battu. Filmer et réserver au frais 1 heure.			
maïzena	kg	0.020					
Beurre	kg	0.250	22	Réaliser une crème citron. Chauffer le jus de citron+eau + 75g de beurre+ 75g de sucre. Blanchir 6 jaunes avec 75g de sucre puis ajouter 25g de poudre à crème. Délayer l'appareil avec le sirop de citron (beurre et sucre) et porter à ébullition et tourner au fouet. Une fois la crème prise, incorporer la crème fraîche bouillante (20cl). Débarrasser, filmer et réserver au frais. (cellule refroidissement)			
125+20+100							
Œufs	pièce	20	23	Réaliser une meringue italienne. Marquer le sucre en cuisson jusqu'à 110° (2 fois le poids en oeufs). Monter les blancs en neige (6) au batteur, incorporer le sirop de sucre dans la meringue en continuant à tourner. Réduire vitesse et continuer à tourner jusqu'à complet refroidissement. Débarrasser et conserver au frais			
1+3+3+8/10							
Crème liquide	l	0.20	24	Abaisser pâte sur une plaque à pâtisserie. Marquer en cuisson au four jusqu'à parfaite coloration. A froid, découper la pâte grossièrement et l'écraser au pilon pour obtenir un sable.			
Sucre	kg	1	25	Confectionner une déco chocolat : faire fondre chocolat au bain marie, étaler sur plaque à pâtisserie et congeler.			
125+250+200							
Chocolat	kg	0.250	26	Confectionner une déco caramel : faire fondre du sucre et au petit boulé, étirer le caramel en filets sur une plaque.			
Citron	pièce	6					
Poudre à crème	kg	0.020	27	Confectionner des fruits confits : kumquats et zestes de citron : émincer les kumquats en rondelles et cuire dans un sirop de sucre serré. (200g de sucre et 15cl d'eau).			
Sel			28				
			29	Au fond de l'assiette, déposer un lit de pâte sablée en sable. Au milieu, avec emporte pièce rond, masquer avec meringue italienne (poche à douille) et remplir l'intérieur avec crème citron. Déposer quelques fruits confits. Oter l'emporte pièce et uniformiser les bords du cratère. Brûler légèrement la meringue au chalumeau. Déposer le caramel. Décorer avec les fruits confits et de petits cercles de chocolat autour de la meringue			
kumquat	pièce	8					