adamance
fruits du bon sens

Crémeux Bergamote

Description

En reprenant les codes et les usages des crèmes citron qui pourrait aussi être qualifié de crémeux au citron, nous avons travaillé sur une solution qui valorise plus le profil du fruit en purée.
L'œuf et le beurre ont historiquement servi de texturant à ce jus de citron que l'on souhaite épaissir et rendre crémeux, mais en plus de leurs attributs techniques, ils ont aussi un goût et une couleur marqués. Ils ne laissent que peut de place à l'ingrédient que l'on souhaite mettre en lumière.
Plusieurs éléments ont été travaillés afin de valoriser plus le profil du fruit mis en œuvre, tout en conservant la gourmandise ! Le chocolat Opalys apportera non seulement le profil des matières sèches laitières qui se marient si bien avec le l'acidité, mais également le beurre de cacao qui permettra de se passer du beurre laitier en conservant un profil de fonte intéressant lors de la dégustation et donc contribuer à la sensation de « crémeux ».
Le sucre apporté par le chocolat vient lui « assaisonner » cette recette. Les œufs sont remplacés par uniquement des blancs d'œufs, qui présentent des caractéristiques de coagulations assez proches, mais un goût beaucoup plus discret. La proportion du fuit ayant été considérablement augmentée, l'ajout de gélatine et de konjac nous permet de stabiliser la quantité importante d'eau.
Vous trouverez avec cette recette, un profil fruit marqué, une fraicheur très agréable et la possibilité de décliner la version classique citron jaune, en citron vert ou même fruit de la passion.

Univers d'applications suggérés

- Desserts à l'assiette
- Entremets, tartes et petits gâteaux
- Verrines

Crémeux Bergamote

39%
FRUIT EN PURÉE

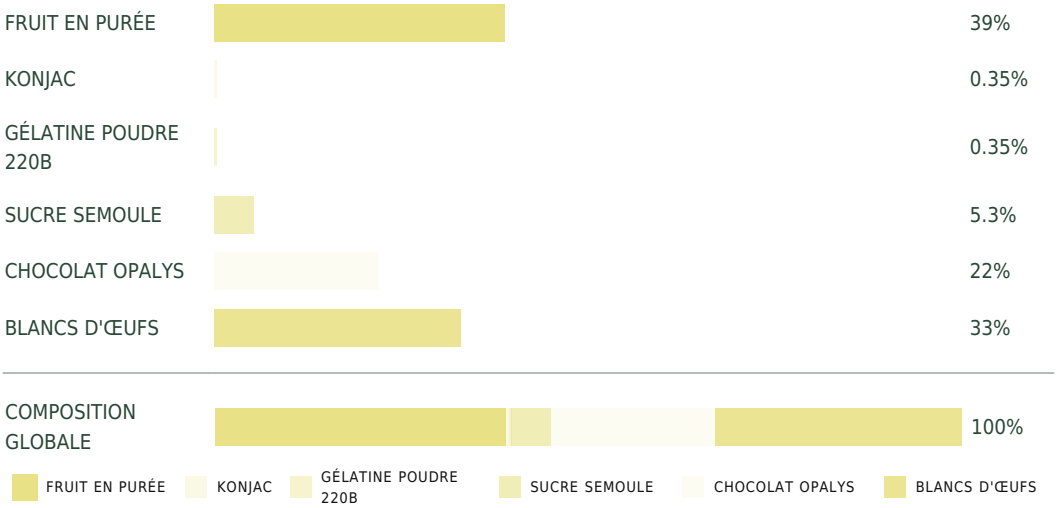
5.3%
SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

Bergamote en purée, Blancs d'œufs, Chocolat Opalys, Sucre semoule, Konjac, Gélatine poudre 220 B

SURGELABLE

Composition globale



Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	53 g	5.3%
Gélatine poudre 220 B	3.5 g	0.35%
Konjac	3.5 g	0.35%
Bergamote en purée	390 g	39%
Blanc d'œufs	330 g	33%
Chocolat Opalys	220 g	22%

Procédé

Mélanger le sucre, la gélatine et le konjac, verser en pluie sur la bergamote en purée tout en mixant afin de bien homogénéiser, puis attendre 15 à 20 minutes que la gélatine s'hydrate.
Chauffer à 85 °C sans cesser de remuer, verser sur les blancs d'œufs, et mixer a nouveau.
Réchauffer à 82°C comme une crème anglaise.
Émulsionner à la Maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Réserver à 4 °C.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ
Bergamote Fantastico et Femminello

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
Frais

TYPE DE CONSOMMATION
À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS
Intensité fruit