

Sucette Citron Basilic

Composition

1. Crémeux citron basilic
2. Sablé aux amandes
3. Enrobage chocolat jaune
4. Meringue suisse

Décoration

Tremper les sucettes dans l'Enrobage chocolat jaune (3). Placer dessus le disque de sablé et placer ensuite une meringue (4).

1. Crémeux citron basilic

<i>PatisFrance Starfruit Citron</i>	150 g
Zeste de citron vert	1
Lait entier	60 g
Basilic frais	6 g
Gélatine en poudre	3 g
Eau	18 g
Œufs entiers	105 g
Sucre	110 g
Beurre	160 g

Préparation

Infuser les zestes de citron vert et le basilic dans le lait chaud. Hydrater la gélatine avec l'eau. Faire chauffer le **Starfruit Citron**. Blanchir les œufs avec le sucre et y ajouter l'infusion. Ajouter ensuite le **Starfruit Citron** et cuire à 85°C. Verser sur la gélatine et refroidir à 40°C. Ajouter maintenant le beurre en morceaux. Mixer et conserver à 4°C. Dresser le crémeux dans des boules à truffes et placer le bâtonnet. Mettre au congélateur.

2. Sablé aux amandes

<i>Puratos Tegral Patacrout</i>	450 g
<i>PatisFrance Amandes Râpées en poudre</i>	50 g
Beurre	200 g
Œufs	50 g

Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble afin d'obtenir une pâte homogène. Laminer à 2 mm et détailler des disques de 2 cm de diamètre. Cuire entre 2 tapis en silicone perforés à 170°C.

Sucette Citron Basilic

3. Enrobage chocolat jaune

<i>Belcolade Blanc Intense</i>	300 g
<i>Belcolade Pure Prime Pressed</i>	150 g
<i>Cocoa Butter</i>	
Beurre de cacao coloré jaune à 10%	QS
Huile de pépins de raisin	25 g

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et travailler à 40°C.

4. Meringue suisse

Blancs d'œufs	300 g
Sucre fin	150 g

Préparation

Faire chauffer à 60-70°C et refroidir au batteur. Dresser sur du papier cuisson et cuire pendant 1h30 à 80°C. Conserver dans un endroit sec ou une boîte hermétique.