

# Fraîcheur ensoleillé

## Composition

1. Streusel aux agrumes
2. Crème citron
3. Meringue française
4. Biscuit pistache
5. Gelée d'orange sanguine

### 1. Streusel aux agrumes

<i>PatisFrance Crousticrep Blond</i>	<b>75 g</b>
<i>PatisFrance Amandes Râpées</i>	<b>110 g</b>
Farine	110 g
Sucre fin	125 g
Fleur de sel	2 g
Beurre	<b>125 g</b>
Zeste d'orange, citron vert et pamplemousse	1 de chaque

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients à la feuille sauf le **Crousticrep Blond**. Quand tout est bien mélanger, ajouter le **Crousticrep Blond**. (ne pas trop mixer pour ne pas mettre en miette le **crousticrep Blond**)

Laminer à 3,5 mm et détailler à la taille désirée. Cuire à 180°C pendant 15-17 min., clé ouverte.

### 2. Crème citron

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

### Préparation

Infuser les zestes de citron vert dans le lait chaud. Faire chauffer le **Starfruit Citron**. Blanchir les œufs avec le sucre et y ajouter l'infusion. Verser sur le **Starfruit Citron** chaud et cuire à 85°C. Verser maintenant sur la gélatine. Laisser refroidir à 40°C et y ajouter le beurre en morceaux. Mixer et conserver à 4°C.

# Fraîcheur ensoleillé

## 3. Meringue française

Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	200 g
Sucre impalpable	200 g

## Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige et serrer avec le sucre semoule. Ajouter, à la spatule, le sucre impalpable tamisé. Dresser des fines bandes de meringue et des pointes sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Cuire à 80°C pendant 2 heures.

## 4. Biscuit pistache

<b>Puratos Tegral Biscuit</b>	<b>450 g</b>
<b>PatisFrance Poudre Pistaches Vertes</b>	<b>50 g</b>
Œufs entiers	375 g
Colorant vert	QS
Eau	100 g

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble au fouet pendant 7 min. Dresser dans des gobelets en carton. Remplir 1/3 d'un gobelet et cuire au micro-ondes puissance maximum pendant 30 sec.

## 5. Gelée d'orange sanguine

Purée d'orange sanguine	500 g
Sucre	50 g
Agar agar	4 g

## Préparation

Faire bouillir la purée d'orange sanguine, y ajouter le mélange sucre-agar agar et bouillir pendant 2 min. Réserver au frais. Mixer avant usage.