



LA MANUFACTURE DU GOÛT

# NIHON NO KAORI

## Gelée de yuzu

200 g Jus de Yuzu  
200 g Jus d'orange  
95 g Sucre  
15 g Gélatine élastique

Porter à ébullition le jus de yuzu et le jus d'orange. Mélanger le sucre et la gélatine élastique. Mélanger le tout et verser dans un tube en plastique pour obtenir un tube de gelée de yuzu.

## Crèmeux yuzu

300 g Œufs  
200 g Jus de yuzu  
300 g Sucre  
20 g Gel crème à chaud

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Cuire à ébullition. Verser dans un plat et réserver au frais.

## Mousse chocolat Plantation Mangaro Lait

235 g Lait  
16 g Sucre  
50 g Jaune d'œuf  
8 g Gélatine feuille  
560 g **Couverture Plantation Mangaro Lait**  
470 g Crème 35%

Faire bouillir le lait. Mélanger le sucre et le jaune d'œuf. Y ajouter le lait chaud. Faire chauffer jusqu'à 84°C.

Verser la crème anglaise chaude additionnée de gélatine sur le chocolat au lait. Bien mélanger pour obtenir une ganache lisse. Laisser refroidir jusqu'à 35°C. Ajouter la crème fouettée et mélanger doucement. Garnir cette mousse à la poche à douille immédiatement.

## Meringues noix de coco

100 g Blancs d'œufs  
200 g Sucre  
50 g Noix de coco râpée

Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre pendant 10 minutes. Verser dans petit tube et recouvrir avec la noix de coco râpée. Sécher au four à 100°C.

## Caviar de shikuwasa

150 g Jus de Shikuwasa  
250 g Sirop 30°B  
3,8 g Alginate  
9,5 g Citrate de sodium  
QS Colorant alimentaire jaune  
10 g Calcium  
1 L Eau minérale

Mélanger le jus de shikuwasa, le sirop, l'alginate et le citrate de sodium. Ajouter le colorant alimentaire jaune. Diluer la poudre de calcium dans de l'eau et y verser le caviar de shikuwasa. Rincer à l'eau claire.

## Framboises fraîches

90 pc Framboises fraîches

Couper les framboises fraîches en deux.

## Confit yuzu

1 Yuzu frais  
250 g Eau  
150 g Sucre

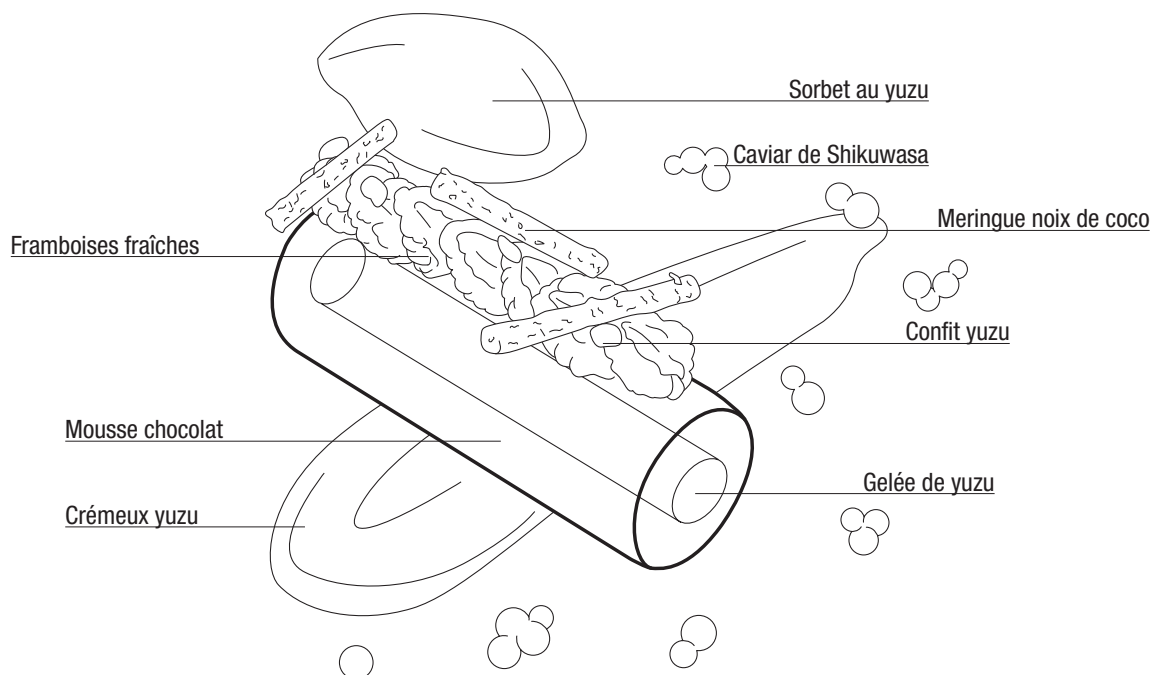
Couper des zestes de yuzu et faire bouillir dans de l'eau. Faire un sirop avec de l'eau et le sucre. Incorporer les zestes de yuzu dans le sirop et cuire à feu doux.

## Sorbet au yuzu

50 g Eau  
100 g Sucre  
100 g Glucose  
300 g Purée d'orange  
200 g Purée de yuzu  
5 g Stabilisateur

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Mélanger le sirop et les deux purées. Ajouter le stabilisateur à l'aide d'un batteur à main.

<b>Couverture Plantation Mangaro Lait</b>	ref. 20200
<b>Coupelle cylindre noir</b>	ref. 23133



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville • France • tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Evreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094