



Recette élaborée par **Jordi Puigvert Colomer**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Jordi Puigvert Colomer
Chef pâtissier et Consultant
Sweet'n Go

FRAÎCHEUR

Génoise au chocolat blanc (40 x 60 cm)

300 g	Couverture Elianza® Ivoire
240 g	Beurre doux
150 g	Jaunes d'œufs
1/2	Zestes de citron
250 g	Blancs d'œufs
200 g	Sucre
120 g	Farine

Mélanger le beurre et le chocolat blanc. Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger dans la machine avec le fouet jusqu'à obtenir un ensemble homogène. Dans le même temps, préparer une meringue avec le sucre et les blancs d'œuf. Mélanger les deux préparations à la main ; au dernier moment, verser la farine et le zeste de citron. Mélanger doucement et placer le mélange dans une poche à douille, puis dans le four, couler sur une plaque recouverte de papier cuisson de 0,5 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C durant 10 min. environ.

Ganache fouettée au citron vert

140 g	Couverture Elianza® Ivoire
5 g	Feuilles de gélatine (2,5 unités)
500 g	Crème
120 g	Jus de citron vert

Faire chauffer la moitié de la crème. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement plongées dans de l'eau froide. Verser dans le chocolat et porter à émulsion. Ajouter le reste de la crème et le jus de citron vert. Bien mélanger et laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur. Fouetter et utiliser.

Gelée de mangue et de fruits de la passion

350 g	Purée de mangue
150 g	Purée de fruits de la passion
25 g	Amidon modifié

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une gelée homogène et épaisse.

Crème de citron

100 g	Jus de citron
80 g	Sucre
30 g	Œufs entiers
100 g	Amidon de maïs modifié

Mélanger tous les ingrédients avec un mixeur plongeant. Cuire jusqu'à ébullition tout en continuant de remuer. Retirer du feu et mélanger de nouveau avec le mixeur plongeant et laisser refroidir.

Montage et finitions

Découper la génoise pour une taille légèrement inférieure à celle de la tartelette, puis la placer au fond de la tartelette. Au sommet, placer la ganache fouettée à l'aide d'une poche à douille, puis l'aplanir. Disposer de manière esthétique la crème de citron, la gelée de mangue et de fruit de la passion, ainsi que le reste des ingrédients.

Chocolat de Couverture Elianza® Ivoire	réf. 20614
Coupelle Rondine Ivoire	réf. 23474

