

12st.

1CITROEN CRÉMEUX		2CITROENGRAS SPONGECAKE		3CITROEN CRUMBLE	
Ingrediënten	Hoeveelheid	Ingrediënten	Hoeveelheid	Ingrediënten	Hoeveelheid
Andros Fruit Puree Citroen	60 g	Eidooier	31 1/2 g	Bloem	85 1/2 g
Citroengras sap	30 g	Suiker (A)	13 2/5 g	Boter	64 g
Citroenrasp	3 g	Olie	15 4/5 g	Amandelpoeder	71 3/10 g
Eieren	77 g	Citroengras-sap	13 3/5 g	Suiker	71 3/10 g
Suiker	54 g	Patentbloem	42 1/5 g	Citroenrasp	7 1/2 pcs
gelatine massa (1:5 bloem/200)	9 1/10 g	Eiwit	84 g		
cacaoboter	23 1/10 g	Suiker (B)	31 1/2 g		
boter	100 g				
Bereidingswijze: Verhit de Andros fruitpuree Citroen, het citroengras-sap en de citroenrasp. Meng de eieren en de suiker. Plaats dit mengsel op het vuur en breng aan de kook. Zeef het mengsel direct over de cacao- en de gelatine-massa. Laat afkoelen tot 35°C. Voeg de boter in één keer toe en mix met een staafmixer tot een volledig glad mengsel. Giet de crèmeux in een ronde vorm van 4 cm tot 30 gram per vorm.		Bereidingswijze: Klop de eidooiers en suiker (A) luchtig. Klop de eiwitten en suiker (B) luchtig en vouw voorzichtig het eidooiermengsel erdoor. Zeef de bloem en vouw deze door het ei-mengsel. Voeg de olie en citroengras-sap toe. Pers het verse citroengras uit met een slowjuicer. Verdeel het beslag over 5 cm siliconen cirkelmatten met 20 g beslag per matje en bak op 190°C.		Bereidingswijze: Breng de boter op kamertemperatuur en doe deze in de kom van een mixer. Klop de boter samen met de suiker en citroenrasp luchtig. Zeef alle droge ingrediënten (bloem en amandelpoeder). Meng de gezeefde droge ingrediënten door het boter-suikermengsel. Meng tot het deeg steviger wordt. Koel het deeg af op een rooster en vries in. Rasp het deeg met behulp van een rooster. Bak op 160°C (320°F) gedurende 20 minuten. Spuut een dunne laag mousse op de spongecake met een spuitzak en verdeel 25 g crumble per vorm. Sluit de vorm met de andere kant en gebruik de spuitzak om het gehele gat tot aan de rand van de vorm te vullen.	
4CITROEN MOUSSE					
Ingrediënten	Hoeveelheid				
Andros Fruit Puree Citroen	300 g				
Limoncello	100 g				
Citroenrasp	2 3/5 g				
gelatine massa (1:5 gelatine bloem 200)	154 g				
eiwit	140 g				
suiker	288 g				
slaaroom	574 g				
Bereidingswijze: Verhit 1/3 van de limoncello samen met de citroenrasp en klop de gelatine-massa erin totdat deze oplost. Voeg daarna de resterende limoncello toe. Kook de suiker tot 120°C en maak een Italiaanse meringue met de eiwitten. Combineer beide mengsels en vouw deze uiteindelijk door de slagroom. Verdeel de helft van de massa over de 12 vormen, duw het interieur in de mousse en zet de tweede helft van de vorm op de andere vorm. Spuut de tweede helft van de mousse met een spuitzak door het gat totdat de hele vorm gevuld is.					



Opbouw

Bereidingswijze:

Bouw het interieur op zoals beschreven in de recepten.
Vries alles goed in. Haal de gebakjes uit de vorm.
Wanneer de citroenen loskomen, polijst ze dan indien nodig met de hand en spray ze met getemperde gele cacao- en citroenrasp.
Laat het mengsel opstijven en blaas vervolgens voorzichtig de citroen droog totdat de spray zich vormt tot een mooie hobbelige laag.
Decoreer de citroen met een chocoladestokje.
Plak een gedroogd groen geveerd snoeppapier erop.

Alle producten te verkrijgen via Vipam

Bonbon 
Een zomerse frisse bonbon, gemodelleerd in een omhulling van Sao Palme 36% witte chocolade. Het hart bevat een zijdezachte citroen ganache, bereid met Andros Lemon Fruit Purée – een perfecte balans tussen romigheid en frisse zuurgraad.

Gebakje 
Een verfrissend citroentaartje, bestaande uit citroen- en citroengrasmousse, samen met een rijke citroen- en citroengras crèmeux, beide gemaakt met de verfijnde Andros Citroen Purée. De crèmeux wordt gevolgd door een lichte citroen- en citroengras-sponscake, en de basis wordt afgewerkt met een krokante, verfrissende crumble.

Citroenpartje 
Een subtiel gestileerde bonbon, gemodelleerd in een omhulling van Sao Palme 36% witte chocolade, gevuld met romige citroen crèmeux gemaakt van Ponthier Lemon Fruit Purée, gecombineerd met Lubeca praline massa – een delicate amandelpraline verrijkt met citroennoten. Afgewerkt met een heldere gel gemaakt van Remy Martin Limoncello 70%.