



Une photo prise durant le workshop de Vincent Boué

# Tartelette glacée au citron

Recette imaginée par Vincent Boué, Chef Meilleur Ouvrier de France



## Crèmeux citron-yuzu glacé

- 200 g Jus de citron Femminello (Adamance)
- 55 g Œufs entiers
- 50 g Sirop de glucose atomisé (DE33) SOSA
- 50 g Dextrose SOSA
- 30 g Masse gélatine
- 200 g Chocolat Opalys 33 % Valrhona
- 200 g Inspiration Yuzu Valrhona
- 200 g Crème de lait à 35 % de matière grasse
- 15 g Sucre inverti SOSA

**800 g Poids total**

Chauffer le jus de citron avec les sucres. À +45 °C ajouter les œufs et cuire à +85 °C. Monter au ruban et ajouter la gélatine masse.

Mélanger. Verser sur les chocolats et émulsionner.

Ajouter la crème froide et mélanger pour parfaire l'émulsion. Ajouter le sucre inverti à froid.

Débarrasser, filmer au contact et laisser cristalliser 12 heures minimum.

## Sorbet plein fruit citron Femminello Adamance

- 500 g Jus de citron Femminello (Adamance)
- 351 g Saccharose
- 100 g Sirop de glucose atomisé (DE33) SOSA
- 33 g Inuline SOSA
- 5 g Prosorbet 5 Sosa
- 677 g Eau
- 1/2 g Zeste de citron

**1666 g Poids total**

Réaliser le sorbet, mixer et zester à la microplane la peau d'un demi-citron, laisser maturer pendant 1 à 4 heures minimum, ajouter le jus de citron, mixer, turbiner et congeler.

## **Meringue italienne au citron**

**150 g Blancs d'œufs**  
**300 g Saccharose (sucre blanc en poudre)**  
**100 g Eau pure**  
**1 g Zeste de citron (non traité)**

**551 g Poids total**

Mettre à cuire le sucre avec l'eau. Lorsque le sirop atteint +110 °C, commencer à battre les blancs d'œufs dans le bol du mixeur.

Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs lorsque la température a atteint environ +117 °C/+120 °C.

Fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse complètement.

Son aspect est alors très dense, brillant, avec de multiples pointes.

Ajouter un zeste de citron non traité.

Lisser et déshydrater.