

# Le citron



**Personnes :**

8-10



**Préparation :**

3h



**Repos :**

Congélation : 10h

Réfrigération : 12h



**Cuisson :**

Température : -

Temps : -

## Matériel spécifique

- Pistolet à « peinture »
- Moule demi-sphérique Ø 3,5 cm
- Chalumeau
- Aérographe
- Moule sphérique Ø 4,5 cm

## Liste des préparations

- ✓ Citrons pochés
- ✓ Inserts
- ✓ Ganache Yuzu
- ✓ Forme du citron
- ✓ Peau du citron



# Les étapes

**J - 2**

🌀 **Réalisation des citrons pochés**

*Repos 2h minimum au réfrigérateur*

Page **3**

🌀 **Réalisation des inserts**

*Repos 2x2h minimum au congélateur*

Page **4**

🌀 **Réalisation de la ganache au yuzu**

*Repos 8h minimum au réfrigérateur*

Page **4**

**J - 1**

🌀 **Réalisation du citron**

*Repos 8h minimum au congélateur*

Page **5**

**Jour J**

🌀 **Réalisation de la peau de citron**

Page **5**

# Les citrons pochés

Faites attention, cette opération est longue ... 2 à 3 heures !

## Ingrédients

- 1 kg de sucre en poudre
- 800 g de citrons
- 1 L d'eau

- o Supprimer les pédoncules des agrumes, les couper en 8 puis retirer l'intérieur en laissant juste 3 mm de chair. Essayer d'obtenir 500 g de citron !
- o Les faire blanchir 3 fois dans une grande casserole d'eau bouillante – départ eau froide – en les égouttant à chaque fois. L'eau doit bouillir au moins 30 secondes à chaque fois et ils doivent être rincés à l'eau froide à chaque fois.
- o Je vous conseille fortement de goûter une écorce de citron à cette étape pour être certain qu'elle ne contient plus d'amertume (sinon cela pourrait gâcher le goût du dessert final)
- o Mettre l'eau et la moitié de sucre dans une casserole et faire bouillir. (103°C)
- o Plonger les fruits dans ce sirop et laisser frissonner à couvert en veillant à ne pas dépasser 70 °C.
- o Ajouter le reste de sucre en plusieurs fois dans le sirop afin de le concentrer, tout en refaisant chauffer à 70°C.
- o Lorsque les fruits sont bien tendres, les égoutter.
- o Récupérer le sirop de cuisson et le faire cuire à 103 °C, puis le laisser refroidir.
- o Remettre les agrumes dans le sirop et réserver ainsi jusqu'à utilisation.



## Ingrédients

- ☑ 180 g de jus de citron
- ☑ 120 g d'eau
- ☑ 30 g de sucre en poudre
- ☑ 5 g d'agar-agar
- ☑ 15 g de menthe fraîche
- ☑ 55 g de citron caviar
- ☑ 170 g de citrons pochés
- ☑ 40 g de segments citron

## Les inserts marmelade

- o Le jour même, faire chauffer l'eau (120 g) avec le jus de citron (180 g), puis ajouter le sucre (30 g) mélangé à l'agar-agar (5 g).
- o Laisser bouillir 2 min, puis débarrasser dans un bac sur une petite épaisseur et entreposer au réfrigérateur le temps que la préparation refroidisse.
- o Mixer-la avec un mixeur plongeant sans incorporer d'air. Elle doit être très fluide.
- o Ajouter la menthe ciselée (15 g), le citron caviar (55 g), les citrons pochés (170 g) hachés finement et les segments de citron (40 g).
- o Débarrasser une première moitié de cette préparation dans les alvéoles d'un moule demi-sphères de 3,5cm de diamètre et mettre à congeler pendant 2 h.
- o Former ensuite des sphères avec la partie congelée et celle qui a été mise de côté.  
(en superposant la partie congelée sur les nouvelles demi-sphères)
- o Remplacer au congélateur jusqu'à leur utilisation.



## Ingrédients

- ☑ 3 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 18 g d'eau
- ☑ 140 g de chocolat blanc (ivoire)
- ☑ 120 g de jus de Yuzu
- ☑ 530 g de crème fleurette (30% MG)

## La ganache montée au Yuzu

- o Mettre à tremper la gélatine (3 g) dans l'eau froide (18 g) pendant 20 min.
- o Faire fondre le chocolat blanc (140 g) au micro-onde par tranche de 30 sec.
- o Faire bouillir la moitié de la crème (265 g), puis ajouter la gélatine.
- o Verser progressivement sur le chocolat fondu en émulsionnant. (en 3-4 fois)
- o Ajouter l'autre moitié de crème froide (265 g), puis le jus de yuzu (120 g).
- o Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- o Débarrasser dans un bac hermétique et filmer au contact, puis laisser reposer 12 h au réfrigérateur.



# Façonnage du citron

- Monter les  $\frac{3}{4}$  de la ganache yuzu bien froide (si vous n'avez pas de moules en forme de citron), puis garnir-en un moule de 4,5 cm de diamètre. Disposer un insert au centre, puis mettre au congélateur pour 1 h avant de sculpter à la forme d'un citron.
- Utiliser le  $\frac{1}{4}$  de ganache restante pour continuer à former les citrons.
- Remplacer au congélateur jusqu'à utilisation.



## Ingrédients

- ☑ 250 g de chocolat blanc (ivoire)
- ☑ 250 g de beurre de cacao
- ☑ 4 g de colorant liposoluble (jaune)
- ☑ 100 g de nappage neutre
- ☑ 10 g de Kirsch (ou Grand Marnier)
- ☑ 3 g de colorant irisé or

## Peau et finition du citron

- Faire fondre le chocolat de couverture et le beurre de cacao (soit au bain-marie, soit au micro-onde par tranche de 40 secondes). Attention il ne doit pas dépasser 45°C.
- Mixer avec un mixeur plongeant en ajoutant le colorant jaune liposoluble.
- À l'aide d'un pic en bois, tremper les citrons dans l'enrobage jaune lorsqu'il est entre 25 et 27°C (pendant 3-4 secondes).
- Attendre que la coque en chocolat durcisse (devienne mat) avant de les manipuler.
- Déposer un noix de l'enrobage sur votre support afin de servir de support (voir les astuces !).
- Une fois tous les citrons réalisés, réchauffer l'enrobage jusqu'à 40°C (au micro-onde par tranche de 10 secondes).
- Utiliser un pistolet pour les velouter avec ce même enrobage (à 40°C), en veillant à faire quelques tâches lisses pour donner un effet irrégulier.
- Appliquer ensuite au pistolet un nappage neutre qui doit être aux environs de 50°C.
- Mélanger le kirsch et la poudre d'or.
- Verser ce mélange dans le réservoir de l'aérographe et dorer les citrons avec cette préparation. C'est vraiment cette partie qui donne tout son effet à la peau du citron et apporte autant de réalisme.
- Ajouter une feuille de citron sur chaque montage en vous aidant d'une pointe de couteau chauffée.



# Notes

## ❖ Les citrons pochés : (référence vidéo = 00:26)

Ils peuvent être préparés très longtemps à l'avance, car les citrons sont confits ! Ils doivent donc être conservés dans un récipient préalablement stérilisé afin de pouvoir être conservés plusieurs mois au réfrigérateur.



## ❖ Support pour les citrons : (référence vidéo = 19:38)

A l'aide d'une petite cuillère et du chocolat réalisé pour l'enrobage du citron, réalisez un support afin que le citron ne roule pas, puis combler le trou fait par le pic. Attention de ne pas poser directement cet enrobage sur votre support mais utiliser une feuille guitare ou du papier cuisson comme intermédiaire.

Sinon vous risqueriez de coller vos citrons à votre support !

