



FINGERS INSPIRATION YUZU



www.mercotte.fr

Le biscuit : restes de génoise, de biscuit cuillère ou viennois ou tout autre biscuit de base dacquoise, Joconde, cake, madeleine, le choix est large et c'est à vous de voir puisqu'il s'agit d'un recyclage. Découper le biscuit avec le petit côté de l'emporte-pièce fourni avec les moules silikomart.

La semelle fruits caramélisés : le reste des fruits caramélisés de la bûche roulée yuzu grossièrement passés au mixer, 50g d'éclats de crêpes dentelles, 25g de Jivara ou Bahibé, 50g de praliné fruité Valrhona.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le praliné, les crêpes dentelles et les fruits caramélisés. Mélanger délicatement et étaler assez finement entre deux feuilles guitare. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Découper la semelle avec le gros côté de l'emporte-pièce fourni avec les moules.

La mousse inspiration yuzu : 145g d'inspiration yuzu, 195g de pulpe de yuzu, 4g de gélatine poudre et 23g d'eau d'hydratation, 230g de crème fleurette 35%MG.

Réhydrater la gélatine dans les 23g d'eau froide, bien mélanger réserver au réfrigérateur. Fondre l'inspiration yuzu au bain-marie. Chauffer la pulpe de yuzu y ajouter la gélatine, bien remuer. Verser en 3 fois la pulpe chaude sur la couverture fondue pour réaliser une émulsion. Monter la crème mousseuse. Quand le mélange est à 35°/40° le verser sur la crème montée, mélanger intimement à la maryse et couler immédiatement dans les empreintes. Recouvrir du biscuit et bloquer au froid.

Le glaçage : 200g de couverture Jivara, 50g d'huile de pépins de raisins.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile en mélangeant bien. Verser ce glaçage dans un pichet. Démouler les fingers surgelés sur une grille elle-même posée sur un plateau recouvert de film alimentaire ou d'une feuille guitare. Quand la température du glaçage atteint 35° le verser généreusement sur les fingers.

La finition : décorer comme vous le sentez, ou pas ...C'est bien aussi !

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr