



Summer fruits

Recette proposée par **Marco Jonker**, Pâtissier Ravifruit (Japon)





INGRÉDIENTS

Recette pour 5 dômes de 1/2 litre
(diamètre 13 cm / hauteur 5,5 cm)

■ Dacquoise noisette-citron

Blancs d'œufs 200g
Sucre 100g
Sucre glace 150g
Poudre de noisette 150g
Farine 30g
Zestes citron Ravifruit 15g

■ Mousse fromage blanc

Jaunes d'œufs pasteurisés 100g
Sucre 100g
Fromage blanc à 40% MG 500g
Crème montée à 35% MG 500g
Purée de citron Ravifruit 50g
Zestes citron Ravifruit 50g
Gélatine 200B 14g

■ Compotée fruits rouges

Compotée de fruits rouges Ravifruit 750g
Pectine jaune 15g
Sucre 75g
Acide citrique dilué à 50% 6g

■ Macarons décor

Blancs d'œufs 150g
Colorant rouge 5g
Sucre 150g
Eau 50g
Poudre d'amande 150g
Sucre glace 300g

PROCÉDÉ

Dacquoise noisette-citron

Monter les blancs en meringue avec le sucre. Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre de noisette et la farine. Verser sur la meringue ferme et lisse et terminer avec les zestes de citron. Avec une douille unie de 12, dresser des cercles de 12cm de diamètre. Saupoudrer de sucre glace et cuire à 170°C pendant 15min. Laisse refroidir et réserver.

Mousse fromage blanc

Pocher les jaunes pasteurisés et le sucre à 65°C environ. Laisser refroidir le tout au batteur. Monter la crème assez souple et mélanger avec les zestes de citron et le fromage blanc, ajouter les jaunes montés froids. Faire fondre la gélatine 200B dans la purée de citron chauffée à 50°C et verser sur le mélange. Garnir

Compotée fruits rouges

Faire bouillir la compotée de fruits rouges ; mélanger le sucre avec la pectine et verser dans la compotée bouillante. Refaire bouillir et ajouter l'acide citrique. Verser dans des cercles de 10cm de diamètre sur 2cm de haut. Laisser durcir au surgélateur.

Macarons décor

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Verser sur les blancs mousseux et le colorant. Refroidir la meringue et mélanger sur la poudre d'amande et le sucre glace tamisés ensemble. Dresser des petits macarons, laisser croûter 5min et cuire à 150°C pendant 10min. Utiliser les macarons froids pour décorer.

MONTAGE

(A L'ENVERS)

Prendre un dôme et garnir à moitié de mousse au fromage blanc, laisser durcir 2min au surgélateur et ensuite déposer un disque de compotée fruits rouges. Redéposer de la mousse fromage blanc et terminer avec la dacquoise noisette. Laisser durcir au surgélateur, démouler et glacer avec un nappage neutre à froid. Décorer avec des macarons, une framboise et un décor en sucre.

