



Le Pim's Yuzu orange ou sanguine

Une recette *by* Dominique Costa

Sablé amandes muesli : 15g par dessert

- **Farine type 45** : 480g
- **Amandes en poudre** : 64g
- **Muesli fruits rouges mixés** : 200g
- **Sucre glace** : 216g
- **Beurre (1)** : 264g
- **Beurre (2)** : 120g

Progression : Réaliser un crumble avec tous les ingrédients sauf le 2ème beurre. Mettre le tout sur une plaque à pâtisserie en petite couche, puis enfourner à 160°C pendant 24 à 28 minutes. Refroidir et mixer le tout à froid, puis incorporer le 2ème beurre. Abaisser la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé, détailler, puis cuire 9 minutes à 160°C.

Crème anglaise d'oranges cuites : 12g par Pim's

- **Jus d'orange** : 300g
- **Concentré d'orange** : 45g
- **Zestes d'orange** : 3
- **Sucre** : 200g
- **Œufs** : 375g
- **Crème fraîche** : 75g
- **Beurre pommade** : 75g

Progression : Réaliser une crème anglaise classique sans trop la cuire, puis chinoiser la préparation sur la crème fraîche. Une fois la température de 50°C atteinte, incorporer le beurre pommade. Faire couler le tout dans les moules flexipan, puis faire cuire la préparation à 110°C pendant 12 minutes pour les grands et 8 minutes pour les petits.

Biscuit cuillère : 5g par dessert

- **Jaunes d'œufs** : 125g
- **Sucre semoule (1)** : 100g
- **Sucre semoule (2)** : 25g
- **Blanc d'œuf** : 150g
- **Farine type 55** : 65g
- **Fécule** : 65g

Progression : Monter les jaunes d'œufs et le 1er sucre en ruban. À part, monter les blancs d'œufs serrés au sucre semoule. Mélanger délicatement les 2 appareils tout en incorporant la farine de féculé tamisée. Abaisser 500g de biscuit par feuille, cuire à 170°C environ 10 minutes. Détailler le diamètre et imbiber au jus de yuzu pur.

Gel Yuzu : 3g par dessert

- **Jus de yuzu** : 500g
- **Eau** : 50g
- **Sucre** : 50g
- **Agar-agar** : 6g
- **Gousse de vanille** : 1

Progression : Porter à ébullition le jus de yuzu et y incorporer la vanille. Dissoudre le sucre mélangé à l'agar-agar avec l'eau, et incorporer le tout au jus de yuzu. Porter à ébullition, refroidir et mixer une fois figée.

Marmelade d'orange ou sanguine : 8g par dessert

- **Segments d'orange ou sanguine** : 400g
- **Gel yuzu** : 60g

Progression : Lever les segments d'orange ou sanguine, couper des morceaux assez grossiers et égoutter sur papier Tork ou Sopalin. Mélanger avec le gel yuzu.

Chantilly avec 60g de sucre glace au litres et 1 gousse de vanille.