

FINGER KALAMANSI

RECETTE IMAGINÉE PAR KEVIN ZWYGART





Finger Kalamansi

Recette originale de Kevin Zwiygart

Le montage de ce petit gâteau casse les codes. L'alliance des parfums est elle aussi en rupture des classiques.



Recette pour 40 petits gâteaux

CRÈME DE MARRON ACIDULÉE

pour 1/2 cadre

357 g de crème de marron
119 g de purée de marron
23 g de purée de kalamansi

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot coupe jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

BISCUIT CAKE MARRON

pour 1 plaque 40 x 60 cm

227 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
1,5 g de sel fin
60 g de sucre (1)
234 g de jaunes d'œufs
36 g de miel
67 g **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
197 g de farine de châtaigne
12 g de levure chimique
80 g de crème de marron acidulée
216 g de blancs d'œufs
165 g de sucre (2)

Crémer le beurre pommade avec le sel et le sucre (1). Mélanger les jaunes d'œufs, le miel et la crème tempérés puis verser progressivement afin d'obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter la farine et la levure tamisée ensemble. Finir par la crème de marron acidulée. Monter les blancs avec le sucre (2) et incorporer délicatement au premier appareil. Etaler 1200 g sur un Flexipat®. Cuire à 190°C pendant 16 minutes (ou à fermé les 10 premières minutes). Laisser refroidir et couper en deux.

SHORTBREAD CHATAIGNE

188 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
54 g de sucre glace
3,5 g de fleur de sel
237 g de farine de châtaigne
17 g de jaunes d'œufs

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace et la fleur de sel. Incorporer la farine et les jaunes d'œufs. Etaler à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson et détailler avec l'emporte-pièce ovale (2,5 cm x 2,8 cm). Cuire sur Silpain® pendant 14 minutes à 160°C.

MARMELADE ORANGE KALAMANSI

145 g de chair d'orange (1 orange environ)
440 g de purée de kalamansi
28 g de purée de poire
6 g de pectine NH
145 g de sucre
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre + 30 g d'eau).

Blanchir la chair d'orange entière. La couper en quartiers en prenant soin d'enlever les pépins et la partie centrale fibreuse. Mixer avec les purées. À 50°C ajouter la pectine mélangée au sucre. Donner une ébullition puis ajouter la masse gélatine. Couler 15 g par empreinte au chinois à piston. Placer au frigo avant le montage.

CRÈMEUX KALAMANSI

280 g de purée de kalamansi
440 g d'œufs
200 g de sucre
8 g de zestes d'orange
70 g de masse gélatine (10 g de gélatine + 60 g d'eau)
130 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
196 g de **Beurre de la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**

Porter à ébullition la purée de kalamansi avec les zestes, verser sur les œufs blanchis avec le sucre. Cuire jusqu'à ébullition, incorporer la masse gélatine, chinoiser et mixer avec le Cream Cheese. Mixer avec le beurre froid à 40°C.

MOUSSE KALAMANSI

660 g de crèmeux kalamansi
660 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** montée

Mélanger le crèmeux à 35°C avec la crème montée souple.

NAPPAGE

500 g de miroir neutre
50 g d'eau

ENROBAGE DULCEY NOISETTES

Noisettes sablées :

100 g de sucre
33 g d'eau
100 g de noisettes grillées hachées finement

Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Verser les noisettes chaudes et sabler.

Enrobage :

500 g de chocolat Dulcey Valrhona®
125 g de beurre de cacao
50 g d'huile de pépins de raisin
125 g de noisettes sablées

Fondre le chocolat et le beurre de cacao, puis ajouter l'huile et les noisettes sablées.

DÉCOR

QS de fils de chocolat coloré vert

MONTAGE

Couler 15 g de marmelade orange dans les moules finger Demarle® référence FX01530. Mettre au congélateur.

Etaler 400 g de crème marron acidulée sur la demi-feuille de biscuit côté mie. Passer en surgélation et découper des rectangles de 11 cm x 2 cm. Pocher 30 g de mousse sur la marmelade dans chaque empreinte. Disposer l'insert, lisser et enfoncer légèrement le shortbread châtaigne.

Mettre au congélateur. Démouler et disposer des pointes du crèmeux restant à la poche douille N°8. Pistoler le nappage puis remettre au froid.

Tremper partiellement dans l'enrobage Dulcey les fingers puis disposer les fils de chocolat coloré vert.



Conseil

Attention à bien respecter les poids et le montage pour avoir un produit régulier.



@elleetvirepro #elleetvirepro