



CORMAN

SINCE 1935

FINGER MATCHA YUZU



Succès garanti pour le Chef

FINGER MATCHA YUZU

Recette originale par Clément Nadeau & Rony Parijs

Pour 20 cercles à tartelettes Oblong Matfer Ref 371152

GANACHE MONTÉE MATCHA SCULPTURE

210 g de **Sculpture Corman** (1)
40 g de miel
130 g de chocolat blanc
300 g de **Sculpture Corman** (2)
2.5 g de thé matcha

Faire chauffer Sculpture (1) avec le miel puis ajouter le thé matcha. Verser sur le chocolat blanc puis ajouter Sculpture (2) et mixer pour parfaire l'émulsion. Réserver au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

CONFIT POIRE YUZU

85 g de purée de poire
40 g de purée de Yuzu
35 g de cassonade (1)
2.5 g de pectine NH
80 g de cassonade (2)
QS de colorant jaune hydrosoluble

Faire chauffer les purées de fruit. À 40°C ajouter la pectine NH mélangée à la cassonade (1) puis faire bouillir. Ajouter la cassonade (2) puis porter de nouveau à ébullition. Ajouter le colorant et réserver au réfrigérateur.

STREUSEL AMANDE CREAM CHEESE

95 g de **Beurre**
40 g de cream cheese
125 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
135 g de cassonade
135 g de poudre d'amande
2 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille le beurre, le cream cheese, la farine, la cassonade, la poudre d'amande et la fleur de sel.

CROUSTILLANT RECONSTITUÉ CHOCOLAT BLANC

520 g de streusel amande cream cheese
260 g de chocolat blanc
18 g de beurre de cacao

Passer le streusel amande cream cheese au crible à grosses mailles puis cuire sur Silpain® au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ et laisser refroidir. Mélanger le chocolat blanc et le beurre de cacao fondus puis ajouter au streusel cuit.

DÉCORATION

5 citrons verts
100 g de fraises

Peler les citrons verts et lever les suprêmes.

MONTAGE

Peser 40 g de croustillant dans les cercles oblong (Matfer réf 371152) et tasser légèrement. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Pocher 10 g de confit poire yuzu sur le croustillant reconstitué. Foisonner la ganache montée matcha puis pocher de façon irrégulière sur le confit à l'aide d'une poche avec une douille Saint-Honoré. Pocher quelques gouttes de confit poire yuzu dans les vagues de ganache matcha et décorer avec des suprêmes de citron vert ou quelques morceaux de fraises.



La maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY