

CITRONS, HUILE ET LAIT DE SESAME

Recette: Douglas OBERSON [DUCASSE PARIS]

LAIT DE SESAME

- 600g EAU
- 500g CASSONADE
- 500g GLUCOSE
- 350g PATE DE SESAME BLANC Spoutpouch
- 400g EAU
- 25g CASSONADE 2
- 8g XANTANE



CUIRE LA PREMIERE PARTIE D'EAU ET LA PREMIERE PARTIE DE CASSONADE A 103°C ET VERSER SUR LA PATE DE SESAME BLANC Spoutpouch.

MIXER AU THERMOMIX 10MIN VITESSE 5 A 70°C. MELANGER A FROID LA DEUXIEME PARTIE D'EAU AVEC CASSONADE+XANTANE ET PORTER LE TOUT A EBULITION EN FOUETANT REGULIEREMENT. VERSER SUR LE RESTE DES INGREDIENTS TOUT EN MIXANT. REFROIDIR ET STOCKER AU FRAIS.

CITRONADE AU LAIT DE SESAME 2L

- 1500g CITRON DE PAYS BIO
- 2g VANILLE GOURMET MADA
- 5g ANIS ETOILE
- 3g BATON DE CANNELLE
- 180g SUCRE
- 63g FLEUR D'ORANGER
- 250g LAIT DE SESAME
- 1000g EAU MINERALE 1
- 250g EAU MINERALE 2

MELANGER A LA FEUILLE LES CITRONS COUPES EN 12, LES EPICES, LE SUCRE, LA FLEUR D'ORANGER, LE LAIT DE SESAME PREALABLEMENT MIXE A LA PREMIERE PARTIE D'EAU PENDANT 5MIN VITESSE MOYENNE AU BATTEUR. FILTER ET RINCER AVEC LA 2EME PARTIE D'EAU. CHINOISER.

SORBET CITRONADE AU LAIT DE SESAME

- 1200g CITRONADE AU LAIT DE SESAME
- 360g LAIT DE SESAME
- 10g STABILISATEUR
- 120g GLUCOSE ATOMISE
- 15g ESDL

REALISER SORBET AU MICRO-ONDE AVEC UNE PARTIE DE LA CITRONADE. MIXER ET TURBINER DIRECTEMENT. RESERVER EN LONG BAC.

PEAUX DE CITRONS CONFITS

- 1000g CITRONS DE PAYS
- 2000g EAU
- 1000g SUCRE

COUPER LES CITRONS DANS LA LONGUEURS EN 3 OU 4 SUIVANT LA TAILLE DES CITRONS ET DU DESSERT SOUHAITE. RETIRER 1CM DE PULPE PAR PEAUX ET BLANCHIR 3 FOIS DANS UN GRAND VOLUME D'EAU. PORTER A EBULITION LE SIROP ET PLONGER LES CITRONS DEDANS.

CUIRE A 70°C PENDANT 3H.

ENVIRONS JUSQU'A TEXTURE MOELLEUSE MAIS PAS FONDANTE ! RETIRER LES PEAUX ET CUIRE LE SIROP A 103°C.

AJOUTER LES CITRONS ET CONSERVER AU FRAIS. MARINER DNS UN VINAIGRE DE KALAMENSI AVANT UTILISATION.

PATE DE CITRON MEYER

- 400g ZESTE DE CITRON MEYER
- 600g SUCRE
- 1000g JUS DE CITRON MEYER

BLANCHIR 3 FOIS LES ZESTES.

BOUILLIR LE JUS AVEC LE SUCRE.

AJOUTER LES ZESTE ET CUIRE DOUCEMENT LES PEAUX JUSQU'A CONFISAGE. MIXER FINEMENT.

PATE DE LOOMI

- 100g PATE DE CITRON MEYER
- 5g LOOMI POWDRE

BIEN ECRASER LES ELEMENTS ENSEMBLES.

MAYO HUILE DE SESAME MIEL

- 100g JAUNES D'ŒUFS
- 240g MIEL TOURNESOL
- 240g HUILE DE SESAME ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]
- 100g HUILE DE SESAME TAIKOU [LEGERE]
- 3g FLEUR DE SEL
- 5g ZEST CITRON



CUIRE LE MIEL A 103°C VERSER SUR LES JAUNES EN MIXANT.

MONTER A L'HUILE. ASSAISONER. STOCKER AU FRAIS.

GELEE DE CITRON LEGERE

- 366g EAU
- 128g JUS DE CITRONS DE PAYS
- 50g ZESTE
- 74g MASSE GELATINE

CHAUFFER LES LIQUIDES AVEC LE ZESTES .
INFUSER 20MIN.
AJOUTER LA GELATINE ET CHINOISER EN BOITE.
CONSERVER AU FRAIS.

MARMELADE CITRON

- 190g JUS DE CITRONS DE PAYS
- 65g EAU
- 25g SUCRE
- 4g AGAR AGAR
- 100g PEAUX DE CITRONS CONFITS
- 100g SEGMENTS DE CITRONS
- 20g PATE DE CITRON MEYER

MELANGER SUCRE+AGAR.
MELANGER A FROID AVEC L'EAU ET LE JUS DE
CITRON. PORTER A EBULITION ET RESERVER AU
FRAIS.
COUPER EN BRUNOISE LES CITRONS CONFITS ET
FRAIS. MELANGER LA GELEE DE CITRON A LA
MARYSE ET AJOUTER LE RESTE DES INGREDIENTS.
CONSERVER AU FRAIS.

DRESSAGE

- MAYO HUILE DE SESAME MIEL
- PEAUX DE CITRONS CONFITS
- MARMELADE CITRON
- SEGMENTS DE CITRONS
- GELEE DE CITRON LEGERE
- PATE DE LOOMI
- PATE DE CITRON MEYER
- SORBET CITRONADE AU LAIT DE SESAME
- HUILE DE SESAME ICHIBANSHIBORI
[PREMIERE PRESSION]
- CITRON NOIR RAPPE



*La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

SABLE AU SESAME A CASSER

Recette: Douglas OBERSON [DUCASSE PARIS]



SABLE SBISOLONA NOIX

- 600g FARINE DE GRUAU
- 150g BEURRE DOUX
- 150g HUILE DE SESAME TAIHAKU [CLAIRE]
- 150g POLENTA (BRAMATA)
- 300g SESAME BLANCS
- 300g CASSONADE
- 10g LEVURE CHIMIQUE
- 35g PATE DE SESAME BLANC Spoutpouch
- 200g ŒUFS ENTIERS
- 3g VANILLE GOUSSE
- 2g SEL FIN
- 1g ZESTE DE CITRON JAUNE
- 300g PRALINE SESAME



REALISER UN BEURRE POMMADE ET L'EMULSIONNER A L'HUILE DE SESAME TAIHAKU. METTRE A REFROIDIR EN CELULE. UNE FOIS BIEN PRIS, MELANGER LE BEURRE EMULSIONNE ET LA FARINE JUSQUA OBTENTION D'UN CRUMBLE. AJOUTER LE RESTE DES INGREDIENTS ET MELANGER A LA FEUILLE EN GARDANT LA MATIERE CRUMBLE. DISPOSER EN CERCLE SUR SILPAIN SANS TASSER, CUIRE A 160/170°C PENDANT 15 MIN ET RETOURNER, POCHER DES TRAITES DE PRALINE SESAME ET RE-ENFOURNER 10 MIN JUSQU'A COLORATION.

*La recette est fidèle à celle écrite par le chef.