

LE CRÉMEUX AU CITRON YUZU DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-yuzu/>

Un cremeux au citron Yuzu, une recette originale au gout exotique de Christophe Michalak

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour un moule de 17 cm de diamètre

2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine
45 grammes de Jus de Citron Yuzu 4,5 Centilitres/45 Millilitres
20 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron
25 grammes de Lait 2,4 Centilitres/24 Millilitres
10 grammes de Zestes de Citron
75 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs
45 grammes de Sucre
15 grammes de Beurre de Cacao
1 gramme de Sel
100 grammes de Beurre

Pour un moule de 20 cm de diamètre

2,7 grammes de Gélatine ou 1 Feuille de Gélatine
62,2 grammes de Jus de Citron Yuzu 6,22 Centilitres/62,2 Millilitres
27,6 grammes de Jus de Citron pris de 0,5 Citron
34,6 grammes de Lait 3,32 Centilitres/33,22 Millilitres
13,8 grammes de Zestes de Citron
103,8 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs
62,2 grammes de Sucre
20,7 grammes de Beurre de Cacao
1,3 grammes de Sel
138,4 grammes de Beurre

Pour un moule de 22 cm de diamètre

LE CRÉMEUX AU CITRON YUZU DE CHRISTOPHE MICHALAK

3,3 grammes de Gélatine ou 1,3 Feuilles de Gélatine
75,3 grammes de Jus de Citron Yuzu 7,53 Centilitres/75,3 Millilitres
33,4 grammes de Jus de Citron pris de 0,6 Citron
41,8 grammes de Lait 4,01 Centilitres/40,13 Millilitres
16,7 grammes de Zestes de Citron
125,6 grammes d'Oeufs ou 2,5 Oeufs
75,3 grammes de Sucre
25,1 grammes de Beurre de Cacao
1,6 grammes de Sel
167,4 grammes de Beurre

Instructions

Le Jus de Yuzu

Un mot sur le Jus de Citron Yuzu (45 g ou 4,5 Centilitres/45 Millilitres) : Le fruit yuzu n'est pas facile à trouver mais le jus est trouvable, en bouteille, ou surgelé. Alors fouinez dans des supermarchés Asiatiques, ou peut-être au rayon congelés. Et voilà une bonne nouvelle : si vous ne trouvez pas de le Jus de Citron Yuzu, vous pouvez "imiter" en mixant moitié de jus de citron et moitié de jus de mandarine

1. Faire ramollir la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) dans de l'eau très froide
2. Dans une casserole, verser le Jus de Citron Yuzu (45 g ou 4,5 Centilitres/45 Millilitres), le Jus de Citron (20 g pris de 0,4 Citron) et le Lait (25 g ou 2,4 Centilitres/24 Millilitres)
3. Gratter les Zestes de Citron (10 g) sur la casserole
4. Faire chauffer
5. Dans un bol, blanchir les Oeufs (75 g ou 1,5 Oeufs) et le Sucre (45 g) au fouet à main
6. Verser le contenu de la casserole et mélanger
7. Reverser le tout dans la casserole
8. Remettre au feu
9. Faire cuire jusqu'à 84 C
10. Retirer du feu aussitôt
11. Ajouter la Gélatine (2 g ou 0,8 Feuille de Gélatine) ramollie et remuer
12. Ajouter le Beurre de Cacao (15 g) et le Sel (1 g) et remuer
13. Vérifier la température : Il faut attendre d'atteindre les 40 C (sinon la température est trop chaude et elle cuirait le beurre, donnant un mauvais goût)
14. Ajouter alors le Beurre (100 g) et remuer
15. Je conseille de mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
16. Si ce dessert est pour un entremets, alors couler aussitôt dans un moule en silicone à placer au congélateur afin de faire durcir

LE CRÉMEUX AU CITRON YUZU DE CHRISTOPHE MICHALAK