



Cubik Citron Amande

Une recette originale de Nicolas SERRANO
Recette calculée pour 3 goûters (cube inox Réf 5709).

Cake citron

10 g	Zestes de citron jaune	Zester les citrons jaunes sur le sucre puis mélanger. Ajouter à ce mélange les œufs entiers, le sel et la crème. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'ajouter au mélange. Chauffer le beurre liquide à 40/45°C puis l'incorporer à l'appareil.
195 g	Œufs entiers	
250 g	Sucre semoule	
2 g	Sel	
110 g	Crème double 40 %	
190 g	Farine T55	
4 g	Levure chimique	
70 g	Beurre	

Dacquoise coco

200 g	Blancs d'œufs	Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter la coco râpée. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule. Pour terminer, mélanger ensemble les deux masses. Cuire à 170°C en four ventilé.
155 g	Sucre semoule	
85 g	Poudre d'amandes	
40 g	Noix de coco râpée	
35 g	Farine T55	
80 g	Sucre glace	

Masse amande-citron confit

215 g	Pâte d'amande 50 %	Zester les citrons jaunes et prélever le jus de citron nécessaire à la recette. A l'aide d'un robot coupe, broyer les cubes de citron confit afin d'obtenir une pâte, puis ajouter la pâte d'amandes et les zestes de citron et le jus frais. Terminer le mélange et réserver.
15 g	Jus de citron jaune	
2 g	Zestes de citron	
85 g	Citrons confits en cube	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le cake citron et laisser reposer quelques heures la pâte avant de garnir les cubes inox (réf. 5709).

Dresser 200 g de cake dans chaque cube puis enfourner dans un four à 170°C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir.

Étaler la masse amande-citron à une épaisseur de 8 mm, réserver quelques instants au congélateur et détailler des carrés de 9 cm de côté. Déposer sur chaque cake citron un carré de masse amande.

En parallèle, monter la dacquoise coco puis dresser à la poche une première couche de dacquoise soit environ 50 g pour lisser et recouvrir la masse amande.

A l'aide d'une douille Saint Honoré, terminer les goûters en dressant 100 g de dacquoise de façon irrégulière.

Cuire la dacquoise à 170°C pendant environ 30 à 35 minutes.

Laisser refroidir complètement avant de démouler les goûters.

Pour terminer, saupoudrer légèrement les goûters de sucre glace.