

# AZTEQUE

Bruno Montcoudiol - Un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier - Champion du Monde de Pâtisserie



## Glaçage vert

### Diplomate citron vert et coriandre

Dacquoise amande et citron vert

Crèmeux chocolat lait

Biscuit chocolat lait citron vert



### GLAÇAGE VERT

Lait .....	200 g
Sucre .....	375 g
Crème .....	250 g
Sirop de glucose .....	150 g
Fécule .....	24 g
Eau .....	60 g
Gélatine 200B .....	10 g
Arome naturel de citron vert .....	QS
Dioxyde de titane .....	5 g
Colorant vert menthe .....	QS

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.  
Mélanger la moitié du sucre avec la fécule.  
Chauffer le lait avec l'autre moitié du sucre.  
Incorporer la crème et le sirop de glucose, chauffer à 35°C.  
Incorporer le mélange sucre et fécule, porter à ébullition.  
Incorporer la gélatine hydratée.  
Ajouter l'arôme et les colorants.

### DACQUOISE AMANDE ET CITRON VERT

Blancs d'œufs .....	80 g
Sucre .....	65 g
Poudre d'amande .....	65 g
Sucre glace .....	40 g
Farine T55 .....	20 g
Zestes de citron vert .....	5 g

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.  
Ajouter les zestes. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Verser les poudres en pluie sur les blancs montés. Dresser en disques de 14 cm de Ø avec une poche à douille de 12. Cuire à 170°C pendant 12 minutes.

### CREMEUX CHOCOLAT LAIT

Lait .....	100 g
Crème .....	100 g
Jaunes d'œufs .....	60 g
Sucre semoule .....	30 g
Couverture lait 33% .....	230 g

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs et sucre. Cuire à 85°C. Verser lentement une partie de la crème anglaise sur le chocolat partiellement fondu, en mélangeant pour créer une émulsion. Verser doucement le restant de crème anglaise en prenant garde de maintenir l'émulsion. Mixer et couler en cercle.

### DIPLOMATE CITRON VERT – CORIANDRE

Lait .....	300 g
Zestes de citron vert .....	5 g
Jaunes d'œufs .....	60 g
Sucre semoule .....	60 g
Amidon de maïs .....	30 g
Eau .....	24 g
Gélatine 200B .....	4 g
HE coriandre (dilué à 1%) .....	QS
Arôme naturel de citron vert .....	QS
Crème fouettée .....	300 g
Stabilisateur pour chantilly .....	3 g

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.  
Chauffer le lait et les zestes de citron.  
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et l'amidon.  
Verser le lait chinoisé sur le mélange jaunes d'œufs, sucre et amidon. Cuire le tout à ébullition pendant 2 minutes.  
Incorporer la gélatine hydratée et les arômes.  
Faire refroidir.  
Incorporer la crème fouettée et utiliser.

### BISCUIT CHOCOLAT LAIT CITRON VERT

Couverture lait 40% .....	150 g
Beurre .....	150 g
Œufs .....	150 g
Sucre .....	90 g
Sucre inverti .....	25 g
Farine .....	35 g
Fécule .....	35 g
Sel .....	2 g
Zestes de citron vert .....	10 g
Chocolat lait haché .....	100 g
Arôme naturel de limette .....	QS
HE limette .....	QS

Fondre la couverture lait à 40°C. Incorporer le beurre en pommade. Incorporer les œufs. Incorporer les sucres et le sel. Incorporer la farine, la fécule, les arômes et les zestes de citron. Dresser en cercle et ajouter le chocolat haché. Cuire à 150°C pendant 20 à 25 minutes.