



**Sevarome**  
BY NACTAROME

# L'OEUF

Pour 10 oeufs de 9cm de hauteur



# GANACHE MONTÉE CITRON

---

194g de crème (chaude)  
82g de couverture blanche  
4g de gélatine 200°bloom  
20g d'eau  
5g d'arome naturel de citron Sevarome  
174g de crème (froide)

Réhydrater la gélatine avec l'eau. Faites chauffer la crème. Verser la gélatine hydratée, dans la crème chaude et verser sur le chocolat en émulsionnant le mélange, ajouter l'arôme naturel de citron. Versez la crème froide. Mixer le mélange. Débarrasser au réfrigérateur minimum 6h avant utilisation (la vieille est le mieux.).

# PRALINÉ CAFÉ

---

100g d'amandes entières  
60g de sucre semoule  
20g d'eau  
20g de TRABLIT  
10g de grain de café  
1g de fleur de sel

Torréfier les amandes, en parallèle réaliser un caramel avec le sucre et l'eau. Une fois le caramel réalise verser sur les amandes, laisser refroidir. Après refroidissement mixer le tout en ajoutant les grains de café, le TRABLIT et la fleur de sel.

# CRÉMEUX CITRON VERT

---

80g d'œufs  
90g de sucre semoule  
1 zeste de citron vert  
105g de jus de citrons vert  
8g de gélatine 200° bloom  
40g d'eau  
116g de beurre

Blanchir les œufs et le sucre. Faire chauffer le jus de citron et le zeste. Une fois le jus chaud verser sur le mélange œufs/sucre, cuire le tous à 84°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée, attendre que le mélange descende à 40°C pour ajouter le beurre.

## GEL CAFÉ

---

100g de TRABLIT  
20g de sucre semoule  
2g d'agar agar

Faire bouillir le TRABLIT avec le sucre et l'agar agar. Une fois froid, l'émulsionner au mixer plongeant, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

## GLAÇAGE DULCEY

---

200g de chocolat dulcey  
40g d'huile de pépin de raisin

Faire fondre le chocolat avec l'huile de pépin de raisin.

## DEMI SPHÈRE CAFÉ

---

Couverture blanche  
Colorant liposoluble jaune œuf liquide Sevarome

Réaliser des demi-sphères avec la couverture blanche colorée et mise au point à l'aide d'un moule de 3cm de diamètre.

Garnissez-les de gel café et obturer le moule.

## MONTAGE ET FINITION

---

Munissez-vous d'un moule œuf de hauteur 7cm.

Verser 40g de crémeux citron vert par moule puis 20g de praliné café, laisser prendre au congélateur. Faire monter la ganache montée kalamansi, garnir un moule œuf de taille 9 cm et insérer l'insert café/citron vert, laisser prendre au congélateur.

Une fois congelé découper l'extrémité de l'œuf pour avoir une surface plane, tremper votre œuf à l'aide du glaçage dulcey. A l'aide d'une poche à douille muni d'une douille de 6mm réaliser des coulures avec la ganache montée et disposer la demi-sphère café.