

Bâtonnets glacés cheesecake Yuzu



LÉONCE BLANC PURÉE DE YUZU




Biberon
500 g



Glace

(pour 30 bâtonnets glacés)

Zestes de citrons non traités	5 g
Lait entier	300 g
Lait en poudre à 0 %	38 g
Crème à 35 % MG	280 g
Sucre	240 g
Stabilisant combiné	6 g
Dextrose	105 g
Glucose atomisé DE36/39	105 g
 Purée de yuzu Léonce Blanc	60 g
Fromage frais type "Philadelphia"	1080 g

PRÉPARATION :

Placer les moules à bâtonnets au congélateur.
Mélanger le sucre et stabilisateur, puis ajouter le dextrose et le glucose atomisé. Couvrir et réserver.
Dans une casserole de taille adaptée, ou en pasteurisateur, ajouter les zestes et le lait entier puis chauffer à feu doux.
À 25°C, ajouter le lait en poudre bien mélanger, pour une bonne réhydratation.
À 35°C, ajouter la crème à 35 %, bien mélanger.
À 45°C, ajouter le mélange (sucre, stabilisant, dextrose, glucose atomisé). Bien mélanger à l'aide d'un fouet.
Continuer à chauffer jusqu'à 85°C, sans cesser de mélanger.
À 85°C, arrêter de chauffer et mélanger sans arrêt pendant 3 minutes.
Refroidir rapidement le mix jusqu'à 4°C, puis mixer à l'aide d'un mixer plongeant.
Réserver au frais pour maturation, à 4°C pendant 4 heures minimum, et au maximum pendant 16 heures.
Juste avant le turbinage, ajouter le fromage frais progressivement en mixant, et sans arrêter de mixer ajouter la **purée de yuzu Léonce Blanc**. Turbiner jusqu'à - 8°C (à adapter à votre matériel).
Dresser de suite ou débarrasser.
Vous pouvez augmenter progressivement le yuzu (de 20 g à chaque fois) dans la recette, en fonction de vos goûts.

Glaçage

Chocolat blanc type "Ivoire"	1 kg
Huile végétale neutre (idéalement huile de pépins de raisin)	200 g

PRÉPARATION :

Chauffer doucement le chocolat blanc à 45°C.
Ajouter l'huile neutre, bien mélanger.
Mixer si besoin, sans incorporer d'air. Utiliser entre 28 et 35°C.

Montage

Bâtonnets surgelés à 28°C
Glaçage au chocolat blanc à 35°C
Zestes d'agrumes confits en dés. (yuzu, orange, mandarine)

PRÉPARATION :

Tremper les bâtonnets en diagonales, bien égoutter puis parsemer les dés d'agrumes confits sur le glaçage.
Laisser cristalliser sur feuille guitare.
Surgeler, puis emballer individuellement.

