

DÔMES CITRON-CARAMEL

15 dômes de 7 cm de Ø



1. **FINANCIER (1 PLAQUE DE 40X60 CM)**

500 g de Financier Ancel
150 g de beurre fondu
200 g de blanc d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler 15 fonds à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de Ø.

2. **FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

300 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande Ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE CITRON**

100 g de Bavarois Alaska-express Citron Ancel
150 g d'eau
500 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. **GLAÇAGE JAUNE**

400 g de Glaçage Miroir à chaud Blanc Ancel
15 g environ de Colorant Jaune Sébalcé

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 45°C puis ajouter le colorant jaune. Mélanger jusqu'à obtention d'une coloration homogène.

5. **RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ JAUNE**

300 g de Krokella Ancel
5 g de Colorant Jaune Sébalcé

Pour cette étape, il est préférable de porter des gants en latex. Disposer le riz soufflé caramélisé dans un récipient en inox, ajouter le colorant liquide puis bien mélanger en frottant le riz avec les mains jusqu'à obtention d'une coloration homogène. Étaler le riz soufflé caramélisé coloré sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser sécher au four quelques minutes à environ 100°C.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant caramel au micro-ondes, l'étaler sur chaque fond de financier puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaroise citron dans les 15 dômes puis terminer le montage par les fonds de financier recouverts de fourrage croquant caramel. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage jaune à 30°C maximum. Masquer les bords de riz soufflé caramélisé jaune puis décorer avec des triangles de chocolat noir et des zestes de citrons confits.