



Tiramisù aux deux citrons

Lemon and lime tiramisù

Mathieu Mandard
Champion de France du dessert
French dessert champion



Tiramisù aux deux citrons

Lemon and lime tiramisù

CRÈME AU CITRON JAUNE

Purée de citron jaune PONTHER	400g
Beurre	115g
Sucre semoule	360g
Œufs	335g
Citrons jaunes zestés	2
Feuilles de gélatine	12g

Trempier la gélatine dans l'eau froide (30 minutes). Porter à ébullition la purée de citron jaune PONTHER, le beurre et les zestes. Verser sur le mélange blanchi sucre semoule et œufs. Cuire le tout à 95°C. Mixer. Egoutter et ajouter la gélatine. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME AU CITRON VERT ALLÉGÉE

Purée de citron vert PONTHER	200g
Beurre	60g
Sucre semoule	180g
Œufs	165g
Citron vert zesté	1
Feuilles de gélatine	6g
Crème fouettée	180g

Trempier la gélatine dans l'eau froide (30 minutes). Porter à ébullition la purée de citron vert PONTHER, le beurre et le zeste. Verser sur le mélange blanchi sucre semoule et œufs. Cuire le tout à 95°C. Mixer. Refroidir à 4°C. Incorporer la gélatine égouttée et fondue à 40°C. Incorporer la crème fouettée en deux ou trois fois. Réserver au réfrigérateur.

APPAREIL À TIRAMISU AUX DEUX CITRONS

Jaunes d'œufs	120g
Sucre semoule	90g
Blancs d'œufs	150g
Mascarpone	125g
Crème fouettée	125g
Zestes de citrons jaune et vert	

Au batteur, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Au batteur, monter les blancs en neige. Détendre le mascarpone avec la pâte à bombe. Ajouter les blancs montés. Finir le mélange en ajoutant la crème fouettée et les zestes. Réserver au réfrigérateur.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse à dessert : remplir le fond de l'assiette de crème au citron jaune. Ajouter un cornet à gaufrette, le garnir de crème légère au citron vert. Dresser à la douille Saint-Honoré l'appareil à tiramisù aux deux citrons sur le dessus du cornet. Râper quelques zestes de citrons vert par-dessus le cornet.

LEMON CREAM

PONTHER lemon purée	400g
Butter	115g
Caster sugar	360g
Eggs	335g
Lemon zest	2
Gelatine leaves	12g

Soak the gelatine in cold water for 30 minutes. Bring the PONTHER lemon purée, butter and zest to the boil. Pour on the pale caster sugar and egg mixture. Cook the mixture at 95°C. Blend. Drain and add the gelatine. Refrigerate.

LIGHT LIME CREAM

PONTHER lime purée	200g
Butter	60g
Caster sugar	180g
Eggs	165g
Lime zest	1
Gelatine leaves	6g
Whipped cream	180g

Soak the gelatine in cold water for 30 minutes. Bring the PONTHER lime purée, butter and zest to the boil. Pour over the caster sugar and egg mixture. Cook the mixture at 95°C. Blend. Chill to 4°C. Add the drained melted gelatine (at 40°C). Add the whipped cream in two or three goes. Refrigerate.

LEMON AND LIME TIRAMISÙ MIXTURE

Egg yolks	120g
Caster sugar	90g
Egg whites	150g
Mascarpone	125g
Whipped cream	125g
Lemon and lime zests	

In the mixer, beat the egg yolks with the caster sugar until pale. In the mixer, beat the egg whites until stiff. Soften the mascarpone with the mixture. Add the beaten egg whites. Finish the mixture with whipped cream and zest. Refrigerate.

ASSEMBLY

In a deep dessert dish: fill the bottom of the dish with lemon cream. Open a wafer cone a little, fill it with light lime cream. Using a Saint-Honoré nozzle, pipe the lemon and lime tiramisù mixture on top of the cone. Grate a few pieces of lime zest on top of the cone.

