

# DOME MISS MOJITO

Recette pour environ 3 plaques de ½ sphère de 3cmØ

## CONFIT DE CITRON

Citron Bouilli (~4 pièces)	300g
Sucre	250g
Miel	50g

### PROCEDE

- Presser le jus des citrons
- Blanchir 3 fois les peaux des citrons (~20 min chaque passage), changer l'eau à chaque opération.
- Hacher grossièrement les peaux bouillies
- Pour obtenir 300g de citron bouilli : peser 200g de peaux et 100g de jus de citron.
- Cuire ensemble le sucre, le miel et le citron bouilli et porter à 65° Brix
- Mixer à chaud

## CARAMEL MISS MOJITO

Sucre	100g	}	1
Crème fleurette a la Menthe	160g		
Chocolat Blanc	220g	}	2
Beurre de Cacao	40g		
Jus de Citron	20g	}	3
Miss Mojito	50g		

### PROCEDE

- Faire infuser 30 min (minimum) 180g de crème fleurette (35% MG) avec 15g de feuilles de menthe, chinoiser et peser à 160g

- 1) Cuire à sec le sucre et décuire avec la crème mentholée bouillie
  - 2) Verser sur le chocolat blanc et beurre de cacao (non fondu)
  - 3) Ajouter le jus de citron bouilli, puis le Miss Mojito (Premium Gastronomie)
- Bien émulsionner

### MONTAGE

- Pulvériser du colorant vert pour moucheter le moule ½ Sphère
- Pulvériser de chocolat blanc par-dessus
- Mouler avec une couverture lactée
- Laisser cristalliser
- Garnir à 1/3 le confit de citron
- Garnir au 2/3 le caramel Miss Mojito
- Laisser cristalliser 12H
- Obturer le moule d'une couverture lactée