

# Finger Citron - Pralin



Recette pour 1 cadre 60 x 40 x 4,5 H

## Biscuit Dacquoise

600 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE
500 g	Sucre glace
200 g	Farine
1200 g	Blancs d'œufs
600 g	Sucre

Tamiser ensemble POUDRE D'AMANDE BLANCHIE, le sucre glace et la farine. Serrer les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter le premier mélange. Dresser sur 3 plaques de 60 x 40 cm. Saupoudrer de sucre glace en 2 temps. Cuire au four ventilé tirage ouvert +/- 15 min environ à 170°C.

## Masse Croustillante Citron Meringué

800 g	CROQUANT CITRON MERINGUE
-------	-----------------------------

Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température.

## Crème Mousseline

900 g	ISAMOUSSELINE
1300 g	Eau

Mélanger ensemble ISAMOUSSELINE et l'eau froide pendant 1 min à petite vitesse puis fouetter à grande vitesse pendant 3 min jusqu'à obtention d'une crème lisse et légère.

## Mousseline Praliné

2000 g	Crème mousseline
400 g	PRALIN DOUCEUR NOISETTE

Mélanger la crème mousseline et PRALIN DOUCEUR NOISETTE.

## Montage et Finition

Déposer une première feuille de biscuit dacquoise au fond du cadre.  
Etaler la masse croustillante citron meringué, passer brièvement au grand froid.  
Garnir de 800 g de mousseline praliné.  
Déposer une seconde feuille de biscuit dacquoise.  
Garnir de 800 g de mousseline praliné.  
Déposer une troisième feuille de biscuit dacquoise.  
Lisser avec le restant de mousseline praliné. Passer au grand froid.  
Dresser des traits de ROYAL MIROIR NEUTRE coloré en jaune.  
Saupoudrer de CODINEIGE. Couper en parts de 12 x 3 cm.  
Décorer d'un œuf et d'un petit nid réalisé à l'aide de CHOCOLAT NOIR 64% mis au point.

