



CITRONNEZ VOS DESSERTS

APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE

AU CITRON DE SICILE

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Livret recettes





CITRONNEZ VOS DESSERTS AVEC L'APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE AU CITRON DE SICILE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL !

Fort de son savoir-faire laitier et crémier, PRÉSIDENT Professionnel innove avec un Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile. Revisitez la crème brûlée avec cette nouvelle saveur tendance !

Président Professionnel a sélectionné des **ingrédients de qualité** pour créer cette recette inédite, dans le **respect de la recette d'origine de la crème brûlée**. Prêt à l'emploi, cet appareil **facile et rapide à mettre en œuvre** permet de réaliser de 10 à 20 desserts avec un **coût portion maîtrisé**.

L'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile, idéal en crème brûlée, est aussi **parfait pour réaliser de multiples desserts à base de citron**.

Avec cet appareil à desserts, laissez parler votre imagination. Retrouvez dans ce livret des idées recettes pour **réinventer vos desserts classiques au citron**.

En crème prise, foisonnée, passée au siphon ou en sabayon, l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile vous permettra de réaliser une grande variété de desserts. Avec un peu d'imagination et quelques ingrédients, osez l'originalité !



- Haute qualité et régularité
- Texture crémeuse et saveur authentique
- Mise en œuvre facile et rapide
- Coût portion maîtrisé





LES INDIVIDUELS

- L'éclair Sicilien  5
- Entremet Lemon'Choc  7
- Sabayon italien 9
- Île flottante revisitée saveur citron 11
- Trop chou la crème brûlée  13

LES VERRINES

- Crème brûlée retour de Sicile aux fruits rouges  15

LES GÂTEAUX

- Pizza citron-fruit rouges  17
- Tarte, crémeux citron, meringue craquante  19



L'éclair Sicilien

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 8 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 15 portions

15 éclairs prêts à garnir

Crème brûlée au citron

- 250 g d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel
- 50 g de Crème Supérieure Président Professionnel

Crème brûlée à la pistache

- 250 g d'Appareil à Crème Brûlée à la Pistache Président Professionnel
- 50 g de Crème Supérieure Président Professionnel

Finition

- 150 g de pistaches
- 2 citrons jaunes

PROGRESSION

La crème brûlée au citron

Détendre au fouet l'Appareil à Crème Brûlée au Citron avec la crème Supérieure Président Professionnel afin d'obtenir une crème aérée.

La crème pistache

Détendre au fouet l'Appareil à Crème Brûlée à la Pistache avec la crème Supérieure Président Professionnel afin d'obtenir une crème aérée.

Montage

Ouvrir les éclairs en deux et garnir la base (douille unie n°10) en alternant les deux appareils. Avant de remettre le couvercle, zester le citron et saupoudrer de pistaches concassées.



Astuce du chef

- **Version tartelette** : Garnir un fond de tartelette ou un sablé avec les deux appareils. Ajouter des pistaches concassées, zester le citron et servir.
- **Version religieuse** : Garnir un gros chou avec la crème citron et un petit chou avec la crème pistache et assembler en étage. Piquer avec une brochette pour faire tenir les deux choux.



Entremet

LEMON'CHOC

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 12 min

Difficulté : moyen



INGRÉDIENTS

Pour 10 portions

Crème brûlée au citron

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel

Biscuit Dacquoise

- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande

Mousse chocolat

- 100 g de sucre semoule
- 85 g + 620 g de Crème Supérieure Président Professionnel
- 2 feuilles de gélatine
- 285 g de chocolat couverture noire

300 g de glaçage miroir

PROGRESSION

La crème brûlée au citron

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile, couler dans des cercles de 6cm de diamètre et 1cm d'épaisseur et laisser prendre au froid négatif.

Le biscuit dacquoise

Monter les blancs avec le sucre. Incorporer avec une maryse le sucre glace et la poudre d'amande. A l'aide d'une poche avec une douille unie, réaliser des disques de 8 cm de diamètre sur une feuille de cuisson et cuire au four à 180° environ 12 minutes.

La mousse chocolat

Faire chauffer 85g de crème avec le sucre, ajouter la gélatine ramollie, et verser sur le chocolat (pistoles ou concassé). Fouetter le reste de crème et l'ajouter à la préparation au chocolat. Réserver.

Le montage

Placer les disques de dacquoise dans des cercles à entremet de même diamètre. Réaliser une base de mousse chocolat, placer l'insert de crème brûlée, compléter et lisser avec la mousse chocolat. Réserver en chambre froide négative.

La finition

Retirer les cercles à entremets et verser le glaçage sur le gâteau encore surgelé. Laisser prendre au froid.



Astuce du chef

- **Version à partager** : Réaliser cet entremet en gâteau à vendre entier ou à la part en y mettant plusieurs inserts de crème brûlée au citron de Sicile.
- **Version verrine** : Réaliser une compotée de framboise, déposer dans le fond de la verrine. Compléter avec l'insert de crème citron et recouvrir de mousse au chocolat. Saupoudrer de cacao.



Sabayon italien

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 8 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 20 portions

Fruits

- 600 g de framboises
- 800 g de kiwi

Appareil à sabayon

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel
- 200 g de Crème Supérieure Président Professionnel

PROGRESSION

L'appareil à sabayon

Détendre l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile avec la crème, verser dans un siphon et percuter une cartouche de gaz. Réserver au frais.

Le montage

Laver les framboises et les couper en deux. Peler et trancher les kiwis.

La finition

Présenter les fruits dans les assiettes, déposer quelques points de sabayon, et passer sous la salamandre pour détendre la crème.



Astuce du chef

- **Version verrine** : déposer les fruits au fond d'une verrine et ajouter l'appareil à sabayon. Vous pouvez aussi faire varier les fruits et aromatiser l'appareil à sabayon au citron pour un dessert complètement personnalisé (thym, menthe, basilic, romarin, coriandre, gingembre....)

Île flottante revisitée

SAVEUR CITRON

Temps de préparation : 15 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 10 portions

La crème brûlée au citron

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel

Meringue

- 150 g de blancs d'œufs en neige prêts à l'emploi

Sauce caramel

- 500 g de sucre semoule
- 50 g de Crème Supérieure Président Professionnel
- 200 g de beurre demi-sel Président

Finition

- 30 Framboises

PROGRESSION

La crème brûlée

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile, verser dans des verrines, et réserver au frais.

Les blancs d'œuf en neige

Détailler à l'emporte-pièce.

La sauce caramel

Réaliser un caramel à sec, décuire avec la crème et le beurre. Réserver en biberon au froid.

Le montage

Déposer une rosace de tranches de framboises sur la crème. Compléter avec les blancs d'œufs en neige. Napper avec la sauce caramel.



Astuce du chef

- **Version assiette** : couler la crème brûlée dans une assiette creuse, faire prendre au froid. Disposer des framboises entières et déposer le blanc d'œuf en neige. Recouvrir d'un coulis de fruits rouge.



Trop chou

LA CRÈME BRÛLÉE

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 8 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 16 portions

48 petits choux prêts à garnir

Crème brûlée au citron

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel
- 200 g de Crème Supérieure Président Professionnel

Sauce chocolat

- 400g de sauce chocolat prête à l'emploi

PROGRESSION

La crème brûlée au citron

Détendre l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile avec la crème. Verser dans un siphon, percuter une cartouche de gaz et réserver au frais.

Finition

A l'aide d'un petit tube, percer le dessus du chou et garnir avec le siphon de crème au citron. Remplir les pipettes de sauce chocolat. Piquer 3 choux avec une pipette garnie de sauce chocolat.



Astuce du chef

- **Version sur le pouce** : présenter les choux garnis de crème au citron dans un cornet de papier imprimé journal (encre alimentaire) et proposer un petit pique en bois.



Crème brûlée

RETOUR DE SICILE AUX FRUITS ROUGES

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 24 portions

Crème brûlée au citron

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel
- Quelques gouttes d'arôme basilic

Compotée fruits rouges

- 1 kg de framboises surgelées
- 180 g de sucre semoule

Granola

- 100 g de vergeoise
- 100 g de noix de Pécan
- 100 g d'amandes
- 100 g de noisettes
- 200 g de flocons d'avoine
- 80 g de sirop d'érable

Fruits rouges

- 200 g de mûres
- 250 g de framboises
- 350 g de fraises
- 100 g de fraises des bois
- 100 g de groseilles

Finition

- Petites feuilles de basilic

PROGRESSION

La crème brûlée au citron

Battre à la feuille l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile. Ajouter l'arôme basilic. Débarrasser dans une poche et réserver au froid.

Le granola

Mélanger tous les ingrédients et les déposer sur une plaque de cuisson. Cuire dans un four à 150° environ 35 min.

La compotée de fruits rouges

Laisser compoter doucement dans une casserole les framboises avec le sucre et un demi verre d'eau.

Le montage

Déposer dans le fond des verres la compotée refroidie, ajouter les différents fruits rouges, et compléter avec la crème brûlée.

La finition

Décorer quelques têtes de basilic, et poser en travers sur le verre un morceau de granola.



Astuce du chef

- **Version mignardise :** Utiliser l'appareil à crème brûlée de façon classique, mouler et réserver au froid 2h minimum. Utiliser le granola comme base, napper de compotée de fruits et déposer la crème brûlée.





Pizza

CITRON-FRUITES ROUGES

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 16 portions

Crème brûlée au citron

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel

Biscuit Pavlova

- 300 g de blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 20 g de Maïzena

Garniture

- 300 g de fraises
- 250 g de framboises
- 150 g de mûres
- 200 g de groseilles

Finition

- 35 g de sésame noir

PROGRESSION

La crème brûlée au citron

Battre au fouet l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile. Débarrasser dans une poche et réserver au froid.

Le biscuit pavlova

Monter les blancs avec le sucre. Incorporer la maïzena à l'aide d'une maryse. À l'aide d'une poche avec une douille unie, réaliser des disques de 10 cm de diamètre sur une feuille de cuisson, et cuire au four à 160° environ 25 minutes.

Le montage

Sur les disques de pavlova, disposer des points de crème brûlée au citron, et placer harmonieusement les différents fruits rouges.

La finition

Saupoudrer de sésame noir.



Astuce du chef

- **Version express** : remplacer le pavlova par un biscuit sablé.
- **Version classique** : Réaliser la crème brûlée de façon classique, et mouler dans des cercles de la même taille que le disque de pavlova. Une fois la crème prise, démouler sur la base, et caraméliser avant de mettre les fruits.
- **Version verrine** : Déposer la crème battue au fouet au fond d'une verrine. Disposer les fruits et des brisures de meringues. Saupoudrer de sésame noir.



Tarte, CRÉMEUX CITRON, MERINGUE CRAQUANTE

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 16 portions

Crème brûlée au citron

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel

Sablé spéculoos

- 400 g de spéculoos concassés
- 160 g de beurre pommade

Meringues

- 400 g de meringues prêtes à l'emploi

Finition

- zeste de citron confit, citron jaune



PROGRESSION

Le sablé spéculoos

Mélanger le beurre avec le spéculoos afin d'obtenir une pâte et insérer dans des cercles à tartelettes. Réserver au frais.

La crème brûlée au citron

Faire chauffer la crème à feu moyen en remuant jusqu'à ébullition, à maintenir 2 min, ajouter la cannelle fraîchement râpée. Verser directement sur les sablés en laissant les cadres sur une épaisseur de 1.5 cm. Laisser reposer à température ambiante pendant 20 min et ensuite réserver au congélateur.

Le montage

Disposer des brisures de meringue, compléter avec des morceaux de segments de citron et zestes confits.



Astuce du chef

• **Version tartelette** : Battre au fouet l'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile. Débarrasser dans une poche puis garnir un fond de tartelette ou un sablé avec l'appareil.

• **Version snacking** : Verser la crème au citron pas trop chaude dans des minis cornets de glace, ajouter des brisures de meringues et de spéculoos dessus.





Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur facebook :
 [chefspresidentprofessionnel](https://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel)



Découvrez la gamme d'Appareils à Crème Brûlée Président Professionnel



De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs