

Temps : 180 min

Zen matcha tea-time et mandarine.

INGREDIENTS**Sablé breton mandarine :**

0.450 kg de farine
 0.160 kg de jaune œuf
 0.320 kg de beurre
 0.220 kg de sucre
 0.030 kg de levure chimique
 0.002 kg de fleur de sel
 Qs arôme mandarine (quosentis)

Marmelade de mandarine :

4 mandarines fraîches
 0.100 kg d'eau
 0.150 kg de sucre semoule
 1 jus de citron
 5 gouttes arômes mandarine (quosentis)

Crèmeux thé vert matcha :

0,250kg de crème
 0.250kg de lait entier
 4 jaunes oeufs
 0.080kg sucre
 4 feuilles de gélatines
 2 g de thé vert matcha
 1 zeste de citron vert

Mandarine mousse:

0.250kg pulpe de mandarine
 0.250kg de lait entier
 4 jaunes oeufs
 0.100kg de sucre roux
 5 feuilles de gélatines
 5 gouttes arômes mandarine (quosentis)
 2 zeste de mandarine
 0.250kg de crème monter

Décor:

Feuilles or
 Décor chocolat blanc
 Poudre scintillante vert

Préparation de la recette**Sablé mandarine :**

- Blanchir les œufs avec le sucre tamisé
- Incorporer les matières sèches
- Incorporer en alternance beurre, farine ainsi de suite en finissant par la fleur de sel et l'arôme 5 gouttes
- Laisser reposer la pâte 20min au frais
- Cuire pendant 10 min à 175°C

Marmelade de mandarine :

- Laver ,et couper les mandarines en petits dés,ensuite dans une casserole réaliser un sirop avec eau,sucre et jus de citron,cuire à 103°C et débarasser

Crèmeux thé vert matcha citron:

- Mettre la crème et le lait dans une casserole et faire bouillir avec le zeste de citron et le thé matcha ,ensuite blanchir les jaunes œufs avec le sucre,pendant ce temps faire tremper la gélatines dans de l'eau froide,quand la base est cuite comme une crème anglaise à 82° mettre la gélatine et mixer

Mandarine mousse:

- . Mettre la crème et le lait dans une casserole et faire bouillir avec le zeste de mandarine et l'arôme ,ensuite blanchir les jaunes œufs avec le sucre,pendant ce temps faire tremper la gélatines dans de l'eau froide,quand la base est cuite comme une crème anglaise à 82° mettre la gélatine et mixer,ensuite monter la crème mousseuse et incorporer le tout à 35° maximum

