



LE CÔNE

Durée du high : 45 min

Pour 10 Accros

Level : 

Stuff

50 gr Beurre
50 gr Sucre
50 gr Poudre de noisette
50 gr Farine T55
120 gr Sucre
40 gr Eau
80 gr Blanc d'oeuf

Cremeux citron
100 gr Jus de citron
15 gr Eau
35 gr Sucre
5 gr Maïzena
4 gr Pectine
35 gr Beurre

Cook

- I La vieille réaliser votre crèmeux citron. Dans une casserole, chauffez l'eau et le jus de citron. Ajouter le mélange sucre, pectine et maïzena porter à ébullition et le cuire 3 minutes . Laisser refroidir jusqu'à 50°C et ajouter le beurre.
 - II Réaliser une pâte de streusel, mélanger le beurre, le sucre , la poudre de noisette et la farine dans un bol. Former une boule et laisser reposer 30 min au frais.
 - III Former de petites boules de pâte que vous viendrez disposer dans vos cônes en inox. Une fois la boule de pâte dans le cône ajouter un autre cône à l'intérieur afin de former votre cornet.
 - IV Préchauffer votre four à 150°C et enfourner durant 21 min sur une plaque.
 - V Laisser refroidir puis démouler doucement.
 - VI Réaliser votre meringue italienne avec l'eau et le sucre pour le sirop et cuire le tout à 118° C. Une fois le sirop réaliser battre vos blancs d'oeuf et les montées avec le sirop.
- FINISH HIM Pour le montage, dans une poche à douille ajouter le crèmeux citron dans le cône. Puis avec une autre poche à douille cannelée, venez pocher la meringue italienne et la caraméliser avec un chalumeau... Dégustez.