

Ганаш с Юзу:

3 г желатина + 21 г холодной воды (перед началом приготовления замочить и оставить на 20 мин)

530 г сливки

140 г белый шоколад

120 г сока(пюре) юзу

Лимонный мармелад:

120 г воды

180 г лимонного сока

30 г сахара

5 г агар агара

15 г свежей мяты

170 г уже готовых пошированных лимонов Мейер (примерно 4 лимона)

40 г сегментов лимона (около 3 шт лимонов)

На видео я использую силиконовую форму CITRON от PAVONI и Cedric Grolet

Покрытие:

250 г белого шоколада

250 г масла какао красители

4 г жирорастворимого желтого красителя

Нейтральный гель