

Les P'tites Barres Glacées « Façon Tartelettes au Citron »
Recette pour environ 60 P'tites Barres Glacées



1. **CRUMBLE**

350 g de farine
250 de beurre
125 g de sucre
125 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou 25 min en four à sole.

2. **GLACE AU CITRON**

100 g de base Lyra 50 cresco
1200 g d'eau
800 g de jus de citron
640 g de sucre
50 g d'améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter l'eau, la purée de fraise, la pâte aromatique et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser.

3. **DÉCOR EN MERINGUE JAUNE**

200 g de Meringue ancel
100 g d'eau tempérée
100 g de sucre glace
QS de Colorant Jaune Sébalcé

Mélanger au batteur, à l'aide du fouet, la préparation pour meringue, l'eau et le colorant à grande vitesse pendant 10 min. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des lignes à l'aide d'une poche à douille unie de 4 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C max. Après refroidissement couper des morceaux de 2 cm de long.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le crumble dans le fond des moules. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, garnir les moules à la poche à douille unie sur une hauteur d'environ 3 cm. Décorer de bâtonnets de meringue jaune avant de placer les couvercles puis stocker au congélateur.