

Рецепт
Тарталетка Лимон
Cedric Grolet
Лучший шеф-кондитер
18 июля, 2018 Киев

ТАРТАЛЕТКА ЛИМОН



СЛАДКОЕ ТЕСТО (Общий вес: 585 г)

15 г на 1 шт

150 г сливочного масла
95 г сахарной пудры
30 г миндальной муки
1 г соли sel de Guérande
58 г яиц
1 г ванильной пудры
250 г муки T55

Смешайте в чаше миксера насадкой лист масло, сахарную пудру, соль, миндальную муку и ванильную пудру. Добавьте яйца и в конце добавьте муку. Оставьте в холоде. Розкатайте до 2 мм и выложите в кольца диаметром 5 см, слегка смазанные сливочным маслом. Выпекайте до светлого цвета при 160°C.

ЖЕЛТЫЙ КРАМБЛ (Общий вес: 351,7 г)

100 г сливочного масла
125 г сахара кассонад
125 г муки
1,7 г желтого жирорастворимого красителя
Цедра 4 лимонов

Смешайте все ингредиенты вместе. Затем раскатайте между двумя листами.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ С МЯТОЙ (Общий вес: 620 г)

10 г / 1 шт

150 г сливочного масла
150 г сахара
150 г миндальной муки
150 г яиц
20 г свежей мяты
Свежий лимон

Смешайте в миксере насадкой лист сливочное масло, сахар и миндальную муку. Понемногу добавьте яйца и мяту. Храните в мешке. Наполните тарталетки миндальным кремом и выложите сегменты. Выпекайте при 160°C.

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ С ЮЗУ (Общий вес: 8232 г)

40 г / 1 шт

1440 г белого шоколада
280 г желатиновой массы
5312 г сливок
1200 г сока юзу

Оставьте желатин в холодной воде на 20 минут. Доведите до кипения половину сливок и добавьте желатин. Понемногу вылейте на шоколад, смешивая до эмульсии.

ЛИМОННЫЙ КОНФИ (Общий вес сиропа: 4 кг)

1 кг сахара
2 кг воды
1 кг сахара №2
10 лимонов

Отрежьте верхнюю и нижнюю часть лимона. Разрежьте лимон на 8 долек, оставляя на кожуре лимона только 3 мм мякоти. Бланшируйте 5 раз в кипящей воде, каждый раз начиная с холодной воды. Доведите до кипения сироп, окуните в него фрукты и оставьте вариться не превышая температуры 70°C. Добавьте сахар №2 за несколько раз для того, чтобы концентрировать сироп. Когда лимоны станут нежными, процедите их от сиропа, а сам сироп доведите до 103°C. Охладите сироп. Положите в него лимоны и оставьте.

ЛИМОННАЯ ПАСТА (Общий вес: 1000 г)

400 г лимона
лимонного сока (до текстуры)

Бланшируйте 5 раз целые лимоны. Смешайте их в термомиксе, добавляя нужное количество сока.

ЛИМОННЫЙ МАРМЕЛАД (Общий вес: 6150 г)

30 г на 1 шт

3000 г сока лимона
306 г сахара
48 г агар-агара
1700 г лимонов конфи
546 г лимонной икры
400 г сегментов лимона
150 г свежей мяты

Подогрейте лимонный сок и добавьте смешанные вместе сахар и агар-агар. Прокипятите 2 минуты и быстро охладите. Как только гель охладится – смешайте блендером *batix*, избегая образования пузырей. Добавьте нарубленную мяту, лимонную икру, мелко нарубленные лимоны конфи. Наполните полусферу, диаметром 3,5 см и заморозьте.

ЛИМОННОЕ ЖЕЛТОЕ ПОКРЫТИЕ (Общий вес: 2008 г)

10 г на 1 шт

1 кг белого шоколада
1 кг масла-какао
8 г желтого красителя РСВ

Растопите белый шоколад и масло-какао. Смешайте с желтым красителем. Используйте при температуре около 25°C.

РАСТВОР ДЛЯ АЭРОГРАФА

Кириш
Золотая пудра

Смешайте вместе, процедите. Наполните чашу аэрографа.

СБОРКА

Окуните лимон в желтое покрытие, затем прикрепите его с помощью марципана к противню. Покройте из пистолета и компрессора той же смесью. Сверху покройте тонким слоем горячего наппажа. Затем покройте золотой смесью из аэрографа.

*Обратите внимание на то, чтобы не было конденсата или инея на лимоне перед тем как покрывать его велюром.

ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Тарталетка Лимон
Cedric Grolet

Лучший шеф-кондитер
18 июля, 2018 Киев

TARTE CITRON JAUNE



PÂTE SUCRÉE (le poids total: 585 g)

15 g par fonds

150 g beurre
95 g sucre glace
30 g poudre d'amande
1 g sel de Guérande
58 g œufs
1 g vanille poudre
250 g farine type T55

Mélanger dans une cuve de batteur avec la feuille le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel de Guérande, la vanille en poudre. Emulsionner avec les œufs, puis ajouter la farine. Stocker en chambre froide. Etaler à 2mm laminoir et foncer des cercles légèrement beurré de 5 cm de diamètre. Cuir à blanc à 160°C.

CRUMBLE JAUNE (le poids total: 351,7)

100 g beurre
125 g sucre cassonade
125 g farine
1,7 g colorant liposoluble jaune
4 pce zest de citron jaune

Mixer les pistaches puis les passer au bac à trou fin, puis tamiser. Récupérer les grains dans le tamis. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis étaler entre deux feuilles à 1mm.

CRÈME D'AMANDE MENTHE (le poids total: 620 g)

10 g par pièce

150 g beurre
150 g sucre semoule
150 g poudre d'amande
150 g œufs
20 g menthe frais
Citron jaune frais pm

Monter au batteur avec la feuille le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Incorporer les œufs graduellement et ajouter l'estragon. Stocker en poche. Pour la cuisson garnir les tartelettes de crème d'amande et de segment de citron vert et cuire a 160°C.

GANACHE MONTÉE YUZU (le poids total: 8232 g)

40 gpar pièce

1440 g couverture ivoire
280 g gélatine masse
5312 g crème
1200 g jus de yuzu

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes. Bouillir la moitié de la crème puis ajouter la gélatine. Verser petit à petit sur le chocolat sans oublier l'émulsion. Ajouter l'autre moitié de la crème, puis finir avec la purée de yuzu. Bien mixer.

CITRONS JAUNE POCHÉ (le poids total: 4000 g)

1000 g sucre
2000 g eau
1000 g sucre n°2
10 pcs citrons

Enlever leurs pédoncules, coupés en 8, retirer l'intérieur en laissant juste 3 mm de chair. Les blanchir 5 fois dans l'eau (départ eau froide). Bouillir le sirop, plonger les fruits dedans et laisser frissonner à couvert sans dépasser 70°C. Ajouter le sucre n°2 en plusieurs fois dans le sirop afin de le concentrer. Quand les fruits sont tendres, les égoutter, cuir le sirop à 103°C. Refroidir le sirop puis replonger les fruits dedans et stocker.

PATE DE CITRON JAUNE

400 g citron jaune
jus de citron jaune Q.S

Faites blanchir les citrons jaunes. Mettez les dans le thermomix et mixer en ajoutant le jus de citron.

INSERT MARMELADE CITRON JAUNE (le poids total : 6150 g)

30 g par pièce

3000 g jus de citron
306 g sucre
48 g agar-agar
1700 g citron confit
546 g citron caviar
400 g segments citron
150 g menthe fraîche ciselé

Chauffer ensemble le jus de citron, puis ajouter les mélanges sucre et agar. Bouillir 2 minutes, puis refroidir rapidement. Lorsque le gel est froide, mixer au bamix, en faisant attention de ne pas incorporer d'air. Ajouter la menthe ciselé, le citron caviar, et les citrons confits hachés finement. Mouler en moule sphérique diamètre 3,5 cm. Congeler.

ENROBAGE JAUNE CITRON (le poids total : 2008 g)

10 g par pièce

1 kg couverture ivoire
1 kg beurre de cacao
8 g colorant jaune PCB (liposoluble)

Mettre à chauffer la couverture ivoire avec le beurre de cacao, puis mixer avec le colorant jaune. Utiliser l'enrobage à environ 25°C.

SOLUTION POUR AÉROGRAPHE OR:

Kirsh Q.S
Poudre d'or Q.S

Mélanger ensemble, puis chinoiser et remplir le réservoir de l'aérographe.

FINITION

Tremper "les citrons" dans l'enrobage jaune, puis les coller partiellement sur une plaque avec la pâte d'amande. Velouter les avec le même enrobage en veillant à faire quelques tâches lisses pour faire un effet irrégulier. Passer dessus un léger coup de nappage neutre chaud. Dorer avec l'aérographe.

* Bien faire attention à ne pas avoir de givre ou de condensation entre la couche trempée et celle veloutée!