Recipe
Lemon Tart
Cedric Grolet
Best Pastry Chef
July18, 2018 Kiev

LEMON TART

SHORTCRUST PASTRY (Total weight: 585 g)
15 g for 1 piece

150 g butter
95 g icing sugar
30 g almond flour
1 g salt (sel de Guerande)
58 g eggs
1 g vanilla powder
250 g flour T55

Mix in the mixer bowl with the paddle butter, icing sugar, salt, almond powder and vanilla powder. Add gradually eggs, and at the end add flour. Leave it in the cold. Roll out to 2 mm and put into buttered circles 5 cm in diameter. Bake at 160°C to light color.

YELLOW CRUMBLE (Total weight: 351,7 g)

100 g butter
125 g cassonade sugar
125 g flour
1,7 g fat soluble yellow colorant
4 lemons zest

Mix all the ingredients together and roll out to 1 mm.

ALMOND CREAM WITH MINT (Total weight: 620 g)
10 g for 1 piece

150 g butter
150 g sugar
150 g almond flour
150 g eggs
20 g fresh mint
Fresh lemon

Mix in the mixer bowl with the paddle butter, sugar and almond flour. Gradually add eggs and mint. Stock in the piping bag.
Fill in tartlets with almond cream and put inside segments. Bake at 160°C.

YUZU WHIPPED GANACHE (Total weight: 8232 g)
40 g for 1 piece

1440 g white chocolate
280 g gelatin solution
5312 g cream
1200 g yuzu juice

Leave gelatin in the cold water for 20 minutes. Bring to a boil and add gelatin. Pour gradually onto chocolate, mixing to emulsify.

LEMON CONFIT (Total weight of sirop : 4 kg)

1 kg sugar
2 kg water
1 kg sugar №2
10 pcs lemon

Cut off the top and the bottom part of lemon.
Cut lemon on 8 parts keeping only 3 mm of flesh.
Blanch 5 times in the boiling water, each time starting with cold water. Bring to a boil sirop, dip in lemons and leave it on a low heat. They should not exceed 70°C.
Add sugar №2 several times to concentrate sirop.
When lemons are tender, strain them from sirop and the sirop bring to 103°C. Cool down sirop.
Dip lemons into sirop and leave them.

LEMON PASTE

400 g lemons
Lemon juice (to needed texture)

Blanch 5 times whole lemons. Mix them in the thermomix adding gradually needed quantity of lemon juice.

LEMON MARMELADE (Total weight: 6150 g)
30 g for 1 piece

3000 g lemon juice
306 g sugar
48 g agar-agar
1700 g lemon confit
546 g lemon caviar
400 g lemon segments
150 g fresh mint

Heat lemon juice and add agar-agar mixed together. Boil during 2 minutes and cool down quickly.
As soon as gel is cold - mix it with bamix, avoiding air bubbles. Add chopped mint, lemon caviar, and finely chopped lemons confit. Fill in half-spheres 3,5 cm in diameter and freeze.

LEMON YELLOW COAT (Total weight : 2008 g)
10 g for 1 piece

1 kg white chocolate
1 kg cocoa butter
8 g yellow fat-soluble colorant PCB

Melt white chocolate and cocoa butter. Mix with yellow colorant. Use at 25°C.

MIXTURE FOR AEROGRAPHE

Kirsh Q.S
Golden powder Q.S

Mix together. Strain. Fill in the bowl of aerographe.

ASSEMBLING

Dip lemon into yellow coat, then fix it to the tray with the help of marzipan. Cover with the same mixture from spray gun. After cover with hot nappage. At the end cover with golden mixture.

* Pay attention to not have any condensation on top before covering from spay gun.

ORIGINAL RECIPE

Lemon Tart
Cedric Grolet
Best Pastry Chef
July18, 2018 Kiev

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 troue fin, puis tamiser. Récupérer les grains dans le tamis. Mélanger tous les ingrédients ensemble puis étaler entre deux feuilles á 1mm.

CRÉME 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 créme 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 créme 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 ègoutter, 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 irrègulier. 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!