



TARTE CITRON MERINGUÉE

Lemon & meringue tart

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE

Chef pâtissier exécutif - Trunk Hotel
Tokyo - JAPON





TARTE CITRON MERINGUÉE

Lemon & meringue tart

Pour 140 personnes :

Pour la crème citron :

280 g jus de citron SICOLY® 4 g gélatine
400 g oeufs 160 g beurre
320 g sucre semoule

Procédé :

Dans une casserole, chauffez le jus de citron SICOLY®, les oeufs et le sucre puis porter le mélange à 84°C.

Refroidir l'appareil à 70°C puis ajouter la gélatine.

Refroidir encore jusqu'à 55°C puis incorporer le beurre pomade et mixer au bamix.

Couler l'appareil dans des fonds mini-tartelettes La Rose Noire® de 35 mm.

Pour la meringue italienne :

200 g blancs d'oeufs
400 g sucre semoule
100 g eau

Procédé :

Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 118°C. Verser le mélange sur les blancs semi-montés. Continuer à mélanger au robot-mixeur jusqu'à refroidissement complet.

MONTAGE ET FINITIONS :

Pocher la meringue italienne sur la crème au citron puis brûler au chalumeau.

Serves 140 people :

For the lemon cream :

280 g SICOLY® lemon juice 4 g gelatin
400 g eggs 160 g butter
320 g caster sugar

Method :

In a saucepan, heat SICOLY® lemon juice, eggs, sugar and bring the mixture to 84°C.

Allow the mix to cool down to 70°C and add gelatin.

Allow to cool down again to 55°C and add softened butter (at room temperature) and mix with a bamix.

Pipe inside 35 mm La Rose Noire® mini tartlets moulds.

For the Italian meringue :

200 g egg whites
400 g caster sugar
100 g water

Method :

Heat water and sugar at 118°C. Pour over the half-beaten egg whites . Continue to mix with the blender until completely cold.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Pipe the Italian meringue on top of the lemon cream and burn with a blowtorch.