

Tarte au citron "éclair style"

タルトシトロン"エクレアスタイル"



タルトシエル エクレア 12.5mm バニラ使用


フロマーージュフィリング

クリームチーズ	400 g	① クリームチーズとグラニュー糖をよくすり合わせる。
グラニュー糖	200 g	② ①に全卵を3回に分けて加えていく。
全卵	200 g	③ ②に生クリームを加え、しっかりと合わせる。
生クリーム45%	200 g	④ 裏濾して冷蔵庫で一晩休ませる。
		⑤ 絞り袋に入れ、タルトシエルに20gずつ流す。
		⑥ 150℃のコンベクションオープンで約16分程焼成する。
		⑦ 粗熱を抜いておく。




クレームシトロン

冷凍ピューレシトロンジョンヌ	140 g	① 板ゼラチンを冷水でふやかしておく。
全卵	200 g	② ピューレ、ゼストを鍋に入れ、加熱する。
グラニュー糖	280 g	③ 全卵とグラニュー糖をよくすり合わせておく。
バター	128 g	④ ②と③を合わせ、アングレーズの様に焼く。
レモンゼスト	2 個	⑤ ④が沸騰したら火を止めて、ふやかしたゼラチン、バターを加える。
板ゼラチン	2 枚	⑥ 裏濾して氷水で冷やす。

イタリアンメレンゲ

 マルグリットヴェネチアーナ	200 g	① ヴェネチアーナに40℃のお湯を入れミキサーで高速4分泡立てる。
湯 (40℃)	120 g	② 状態をみてよさそうならピューレを加えて軽く混ぜる。
 冷凍ピューレシトロンジョンヌ	20 g	


ナパージュ エキゾチック

 ロイヤルミロワールヌートル	100 g	① ロイヤルミロワールヌートルとピューレを合わせる。
 冷凍ピューレマンゴ	15 g	
 冷凍ピューレパッション	5 g	

ジュリエヌ

水	100 g	① レモンの皮をピーラーで向いておく。
グラニュー糖	150 枚	② 水、グラニュー糖を鍋に入れて加熱、沸騰させる。
レモンの皮	1 個	③ ②に①を入れて一晩おいておく。

デコレーション

 ピストールゼフィール34%	適量
金箔	適量

組み立て

- ① 焼成して冷めたフロマーージュフィリングの上にクレームシトロンを絞り平らに擦切る。
- ② イタリアンメレンゲをサントノーレの口金できれいに絞る。
- ③ バーナーでメレンゲ部分を軽く炙る。
- ④ 絞ったメレンゲの模様に合わせてナパージュトロピックを絞る
- ⑤ スティックショコラ、ジュリエヌ、金箔を飾る。