



# Tarte au citron

タルト オ シトロン  モールド 190 100 個分



Démonstration  
CACAO BARRY  
démonstrateur  
L'AVENUE SHIGEO HIRAI



## 1. Crispy

45 g	cassonade	 カソナード
30 g	farine	薄力粉
30 g	beurre	無塩バター
18 g	blancs d'œufs	卵白
0.15 g	sel de guérande (fleur de sel)	 フルールドゲランド (初摘み塩)

- 1 常温に戻したバターにカソナードとフルール・ド・ゲランドを加えてすり混ぜる。
- 2 卵白を混ぜ合わせ、最後にふるった薄力粉を加えて混ぜ合わせ、シルバットに薄く伸ばし、150℃のコンベクションオープンで約 15 分焼成する。

## 2. Ganache blanc au citron

247.5 g	blanc satin	 ピストール ブランサタン
145.5 g	crème (35%)	生クリーム 35%
66 g	sucre	グラニュー糖
33 g	glucose	水あめ
26.4 g	jus de citron	レモン汁
26.4 g	citron concentrée	 シトロコンサントレ
0.75 g	zeste de citron	レモンゼスト (フレッシュ)
13.2 g	limoncello	リキュール リモンチェロ

- 1 グラニュー糖と水あめで薄めのキャラメルを作り、温めた生クリームで色止めをする。
- 2 シトロコンサントレとレモン汁を加えて、再度火にかけ温め、ブランサタンに漉しながら注ぎ込む。
- 3 おろし金で細かくおろしたレモンの表皮とリモンチェロを加えハンドブレンダーにかけしっかり乳化させる。

## 3. Praline croustillant






45 g	lactée supérieure	 クーベルチュール ラクテ
114 g	praline amandes-noisettes	プラリネ アマンド ノワゼット (自家製*)
90 g	crispy	クリスピー (パーツ 1)

- 1 40℃以上まで溶かしたピストール・ラクテと残りの材料を全て混ぜ合わせ、フードプロセッサーで攪拌し、22℃まで冷ます。

\*プラリネ・アマンド・ノワゼットの作り方

1000 g	アーモンド (ロースト)	1 グラニュー糖と水を合わせて火にかけ、118 度まで煮詰める。
1500 g	ヘーゼルナッツ (ロースト)	2 1 の中にローストしたナッツを加え、ナッツにシロップをからめて糖衣がけする。
1500 g	グラニュー糖	3 そのまま加熱を続け、糖衣をキャラメル化させる。
400 g	水	4 天板にあけて冷ましたものを粗く割ってフードプロセッサーにかける。

## 4. Moulage

適量	blanc satin	 ピストール ブランサタン	1 ショコラ型190に30℃に調温した色素入りカカオバターをグリーン、シトラス、金の順番でふきつけ、テンパリングをとったブランサタンをしきこむ。
適量	extra bitter guayaquil	 クーベルチュール エキストラビター	
適量	beurre de cacao colorant vert	 色素入りカカオバター (グリーン)	2 乾いたところに同じくテンパリングをとったエキストラビターをしきこむ。
適量	beurre de cacao colorant citrus/forsythia	 色素入りカカオバター (シトラス)	
適量	beurre de cacao colorant or	色素入りカカオバター (金)	3 乾いたら、32℃以下に冷ましたガナッシュを型の高さ 6 割ほどまで充填し、しっかり硬化させ、プラリネ・クルスティヤンを高さ 8 割ほどまで絞込み平らにする。
適量	transfer sheet	 転写シート メルヴァン	

4 24 時間エイジングを取り、テンパリングをとったエキストラビターで 2 度にかけてふたをする。2 度目にふたをする際に、転写シートを貼り付け、ショコラの収縮によるひび割れを防ぐ。