

レモンメレンゲタルト



サブレ

ビーベターマイフレンド（冷蔵）プラント		
	ベースバター ブロック	200 g
	粉糖	180 g
	コーンスターチ	20 g
	薄力粉	480 g
	水	80 g

- ① バターを粉糖と一緒に柔らかくする。
- ② すべての粉類を加えて、クランブル状になるまで混ぜる。
- ③ 水を加えて、なめらかな生地になるまで混ぜる。
- ④ 生地を2枚のギッターシートで挟んで2.5mmに伸ばし、冷凍する。
- ⑤ タルトリングに敷き、シルパンに乗せる。
- ⑥ 150℃で12分間空焼きする。

フランジバーヌ

ビーベターマイフレンド（冷蔵）プラント		
	ベースバター ブロック	80 g
	アーモンドパウダー	200 g
	薄力粉	60 g
	グラニュー糖	130 g
	コーンスターチ	10 g
	ベーキングパウダー	4.8 g
	無糖豆乳	90 g
	バニラペースト	4 g

- ① 粉類を混ぜ合わせる。
- ② プラントバターを溶かし、豆乳とバニラペーストと混ぜる。
- ③ ①に加える。
- ④ 絞り袋に入れる。
- ⑤ 空焼きしたタルトに80gずつ広げる。
- ⑥ 160℃で10～12分焼成する。

レモンカード

	ビューレ シトロシジョンヌ	200 g	① ビューレ、粉類、水を合わせて混ぜ、ゼストを加える。
	グラニュー糖	230 g	② 数分間沸騰させる。
	レモンゼスト	10 g	③ 35℃まで冷ます。
	水	170 g	④ プラントバターを加え乳化するまでブレンダーにかける。
	加熱用加工スターチまたはコーンスターチ	20 g	
	ペクチンNH	8 g	
	アガー	3 g	
	ビーベターマイフレンド（冷蔵）プラント		
	ベースバター ブロック	200 g	

レモンゼリー

	ビューレ シトロシジョンヌ	100 g	① ペクチンとグラニュー糖を混ぜ合わせておく。
	水	160 g	② ビューレ、水、水あめを40℃まで加熱する。
	ペクチンNH	6 g	③ ①を加える。
	グラニュー糖	70 g	④ 沸騰させる。
	水あめ	65 g	⑤ 冷ましてゼストを加え、絞り袋に入れる。
	ライムゼスト	2 個	

イタリアンメレンゲ

	水（ア）	90 g	① 水（ア）とポテトプロテインを混ぜ、最低30分休ませる。
	ポテトプロテインホイップ（ポテトプロテイン300）	20 g	② 水（イ）とグラニュー糖を混ぜて118℃まで加熱する。
	グラニュー糖（ア）	50 g	③ 同時に①を泡立て始め、グラニュー糖（ア）を少しずつ
	水（イ）	80 g	加える。
	グラニュー糖（イ）	200 g	④ ②のシロップをメレンゲに注ぐ。
	ライムゼスト	2 個	⑤ 適切なテクスチャーになるまで泡立てる。

組み立て

- ① タルトにレモンカードを広げ、レモンゼリー用のスペースを少し残す。
- ② レモンゼリーを①の上に流し、固める。
- ③ メレンゲを絞り、バーナーでキャラメリゼする。

冷凍イタリアンメレンゲ

	水（ア）	100 g
	ポテトプロテイン300（白）	25 g
	アガー	4 g
	ペクチンNH	2 g
	水（イ）	130 g
	水あめ	50 g
	グラニュー糖	300 g