

Pavlovova citronová tarte

Ingrédients

- 180g zm klého másla
- 115g mou kového cukru + 3 lšíce
- 55g práýku z lískovšch o ech
- 4 vejce
- 60g vaje nšch bílk
- 150g mouky T55
- 63g kuku i ného ýkrobu + 3 lšíce
- 355g krystalového cukru
- 2,5g agar-agar
- 195g citronové ý ávy
- 15g mléka
- 10g šelatiny
- 40g glukózového sirupu
- 60g zm klého másla
- 90g mou kového cukru
- 30g práýku z lískovšch o ech
- 1 vejce
- 150g mouky T55
- 50g kuku i ného ýkrobu
- 225g vody
- 50g krystalového cukru
- 2,5g agar-agar
- 100g citronové ý ávy
- 10g šelatiny
- 200g krystalového cukru
- 40g glukózového sirupu
- 60g vaje nšch bílk
- 60g vody
- 25g zm klého másla
- 25g mou kového cukru
- 25g práýku z lískovšch o ech
- 5g kuku i ného ýkrobu
- 15g mléka
- 3 vejce
- 105g krystalového cukru
- 8g kuku i ného ýkrobu
- 95g citronové ý ávy
- 95g másla

Préparation

1. A co kdybychom trochu zm nili citronovšžmeringue kolá ?
2. Tady je m j citronovšžkolá , tentokrát s p nou.
3. Rozhodl jsem se ud lat p nu p edem a ozdobit kolá žmalšmi kostkami, ale m šete ji také ud lat na poslední chvíli a nanést ji na kolá žp ímo lšící, jako s italskou meringue.
4. Poušil jsem lískové o echy na sladké t sto a krém z lískovšch o ech , protože miluji kombinaci s citronem, ale m šete ud lat verzi s mandlí nebo pistácií podle svšch chutí žNakonec citronová šelé není povinná, ale p idává dalý dotek kyselosti, kteršždob e vyvažuje p nu!
5. Materiál :Obdélníkovšžkruh De Buyer Mikroplane zester Poušil jsem sv j Cooking Chef od Kenwood na p nu: kód FLAVIE = 3 p ísluýenství dle všb ru zdarma p i koupi cooking chef / obchodní spolupráce.

6. Použil jsem váleček na pečení, perforovaný špelech, ohnutou stříčku Guy Demarle: kód doporučení FLAVIE10 zadejte při registraci pro 10 zdarma při první objednávce / obchodní spolupráce.
7. Ingredience : Použil jsem prášek z lískových ořechů Žoro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (není affiliate).
8. Seznam ingrediencí : zmražené máslo moučkového cukru + šlehačky prášku z lískových ořechů 4 vejce vaječné bílk mouky T55 kukuřičného škrobu + šlehačky krystalového cukru 2, agar-agar citronové šťávy mléka K rae z 9 citron šelatinový glukózový sirup čas přípravy : 1h15 + 25 minut pečení + minimálně 24 hodiny odpočinku Na koláč délka 30 cm / 8 osob : Sladké těsto z lískových ořechů zmražené máslo moučkového cukru prášku z lískových ořechů 1 vejce mouky T55 kukuřičného škrobu Uplehujte zmražené máslo s moučkovým cukrem.
9. Poté přidejte prášek z lískových ořechů a emulgujte s vejcem.
10. Nakonec přidejte mouku a kukuřičný škrob, vytvořte kouli, zploťte ji a nechte odpočívat v lednici alespoň 1h30.
11. Nakonec ji rozválejte na tloušťku 2 mm a vyložte svůj koláč ovocem.
12. Nechte znovu odpočívat v lednici alespoň 2 hodiny, pokud možno celou noc.
13. Citronová šlehačka : vody krystalového cukru 2, agar-agar citronové šťávy K rae jemně nasekaná z 3 citronů Budete mít příliš mnoho šlehačky, ale je třeba snížit množství.
14. Smíchejte cukr a agar-agar.
15. Zahřejte vodu a poté na ni nasypete cukr.
16. Dobře promíchejte, přiveďte k varu a vařte 2 až 3 minuty.
17. Mimo ohně přidejte citronovou šťávu a k rae, poté nalijte do nádoby a dejte do lednice, aby šlehačka ztuhla.
18. Pro citron : šelatinový krystalový cukr glukózový sirup vaječné bílk vody K rae z 2 citronů Na dokončení: šlehačka kukuřičného škrobu + šlehačka moučkového cukru Pokud používáte šelatinu v plátcích: vložte plátky šelatinové do misky s studenou vodou, aby změkly, poté, jakmile změknou, sceďte je a rozpustěte ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě .
19. Pokud používáte šelatinu v prášku: hydratovat ji v vody, poté ji rozpustěte na několik sekund v mikrovlnné troubě .
20. V hrnci připravte sirup s vodou, cukrem a glukózovým sirupem.
21. Když širup dosáhne 115°C, začne se žehat vaječné bílky.
22. Když širup dosáhne teploty 130°C, nalijte ho na uležané bílky a pokračujte v žehání pomocí elektrického mixéru.
23. Poté přidejte rozpuštěnou šelatinu a k rae citronu a znovu uplehujte několik minut.
24. Vyložte tvrdcovou nebo obdélníkovou formu pečicím papírem nebo potravinářskou fólií lehce potřásnou olejem, poté nalijte do formy a vyhladte povrch.
25. Nechte přeužtuhnout při pokojové teplotě alespoň 24 hodiny.
26. Poté nakrájejte na malé kostky a posypte je smích moučkového cukru a kukuřičného škrobu.
27. Krém z lískových ořechů & k rae z citronu : zmražené máslo moučkového cukru prášku z lískových ořechů kukuřičného škrobu mléka K rae z 1 citronu Smíchejte zmražené máslo s moučkovým cukrem, práškem z lískových ořechů a kukuřičným škrobem, poté přidejte mléko a k rae.
28. Rozetete krém na dno koláče.
29. Pečte 20 až 25 minut při 170°C.
30. Nechte vychladnout.
31. Citronový krém : 3 vejce krystalového cukru K rae z 3 citronů kukuřičného škrobu citronové šťávy máslo Smíchejte cukr s k rae citronu.

32. lehejte s vejci a poté s kukuřičným krumbem.
33. Pidejte citronovou šťávu a zahřívejte na středním ohni, neustále míchejte.
34. Odstraňte z ohně a poté pidejte máslo nakrájené na malé kousky.
35. Mixujte ponorným mixérem, aby vznikl hladký emulzovaný krém.
36. Poté můžete buď nechat vychladnout v nádobě, zakryté fólií, před naplněním koláčů, nebo ji nalít přímo na vychladlý koláč a výše umístit do lednice.
37. Montáž & dokončení : Vyjměte citronovou šle a nakrájejte na malé kostky.
38. Zbytek rozmixujte ponorným mixérem.
39. A rozprostete tenkou vrstvu na citronový krém.
40. Ozdobte kostkami pomeranče a citronové šle, než již pochutnáte!