

Citronmarengs tærte

Ingrédients

- 180g blødt smør
- 115g flormelis + 3 spiseskefulde
- 55g hasselnøddemel
- 4 æg
- 60g æggehvinder
- 150g hvedemel T55
- 63g majsstivelse + 3 spiseskefulde
- 355g sukker
- 2,5g agar-agar
- 195g citronsaft
- 15g mælk
- 10g gelatine
- 40g glukosesirup
- 60g blødt smør
- 90g flormelis
- 30g hasselnøddemel
- 1 æg
- 150g hvedemel T55
- 50g majsstivelse
- 225g vand
- 50g sukker
- 2,5g agar-agar
- 100g citronsaft
- 10g gelatine
- 200g sukker
- 40g glukosesirup
- 60g æggehvinder
- 60g vand
- 25g blødt smør
- 25g flormelis
- 25g hasselnøddemel
- 5g majsstivelse
- 15g mælk
- 3 æg
- 105g sukker
- 8g majsstivelse
- 95g citronsaft
- 95g smør

Préparation

1. Og hvis vi ændrede lidt på citronmarengs tærten?
2. Her er min citron tærte, denne gang med skumfidus.
3. Jeg har valgt at lave skumfidusen på forhånd og dekorere tærten med små terninger, men du kan også lave den i sidste øjeblik og sprøjte eller smøre den direkte på tærten, ligesom med italiensk marengs.
4. Jeg har brugt hasselnødder til den søde dej og hasselnøddecreme, fordi jeg elsker kombinationen med citron, men du kan lave en version med mandler eller pistacienødder alt efter din smag. Endelig er citrongele ikke obligatorisk, men det tilføjer en ekstra syrlighed, der godt balancerer skumfidusen!
5. Udstyr :Oblong cirkel De Buyer Microplane zestjern Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til skumfidusen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kommercielt samarbejde.

6. Jeg har brugt kagerulle, perforeret bageplade, den buede spatula Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 i rabat ved første ordre / kommercielt samarbejde.
7. Ingredienser :Jeg har brugt hasselnøddemel Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
8. Indkøbsliste : blødt smør flormelis + 3 spiseskefulde hasselnøddemel 4 æg æggeghvider hvedemel T55 majsstivelse + 3 spiseskefulde sukker 2, agar-agar citronsaft mælk Skallen fra 9 citroner gelatine glukosesirup Forberedelsestid : 1h15 + 25 minutters bagning + minimum 4 timers hvile Til en tærte på 30 cm lang / 8 personer : Sød dej med hasselnødder : blødt smør flormelis hasselnøddemel 1 æg hvedemel T55 majsstivelse Creme smørret med flormelis.
9. Tilsæt derefter hasselnøddemelet og emulger med ægget.
10. Afslut med at tilsætte hvedemelet og majsstivelsen, form en kugle, tryk den flad og lad den hvile i køleskabet i mindst 1 time og 30 minutter.
11. Endelig, rull den ud til 2 mm tykkelse og læg den i din tærteform.
12. Lad den hvile i køleskabet i mindst 2 timer, helst hele natten.
13. Citrongelé : vand sukker 2, agar-agar citronsaft Skallen fra 3 citroner, finhakket Du vil have for meget gele, men det er svært at reducere mængden.
14. Bland sukker og agar-agar.
15. Varm vandet op og hæld sukkeret i.
16. Rør godt, bring det i kog og lad det koge i 2 til 3 minutter.
17. Tag det af varmen, tilsæt citronsaft og skaller, hæld derefter i en skål og sæt i køleskabet for at geléen kan sætte sig.
18. Citronskumfidus : gelatine sukker glukosesirup æggeghvider vand Skallen fra 2 citroner Til finish: 3 spiseskefulde majsstivelse + 3 spiseskefulde flormelis Hvis du bruger gelatineblade: læg gelatinebladene i en skål med koldt vand for at blødgøre dem, og når de er bløde, dræn dem og smelt dem i et vandbad eller mikroovn.
19. Hvis du bruger gelatinepulver: hydrér det i vand, og smelt det i et par sekunder i mikroovnen.
20. I en gryde, lav en sirup med vand, sukker og glukosesirup.
21. Når siruppen når 115°C, begynder du at piske æggeghviderne.
22. Når siruppen når 130°C, hæld den over de piskede æggeghvider, mens du fortsætter med at piske med en elektrisk pisker.
23. Tilsæt derefter den smeltede gelatine og citronskallerne og pisk igen i et par minutter.
24. Dæk en firkantet eller rektangulær form med bagepapir eller plastfolie let smurt, hæld skumfidusen i formen og glat overfladen.
25. Lad skumfidusen sætte sig ved stuetemperatur i mindst 4 timer.
26. Derefter skærer du små terninger og drysser dem med blandingen af flormelis & majsstivelse.
27. Hasselnøddecreme & citronskaller : blødt smør flormelis hasselnøddemel majsstivelse mælk Skallen fra 1 citron Bland det bløde smør med flormelis, hasselnøddemel og majsstivelse, og tilsæt derefter mælken og skallerne.
28. Smør cremen på tærtebunden.
29. Bag i 20 til 25 minutter ved 170°C.
30. Lad den køle af.
31. Citronskrem : 3 æg sukker Skallen fra 3 citroner majsstivelse citronsaft smør Bland sukkeret med citronskallerne.

32. Pisk med æggene og derefter majsstivelsen.
33. Tilsæt citronsaft og lad det tykne over medium varme, mens du konstant rører.
34. Tag det af varmen og tilsæt smørret skåret i små stykker.
35. Blend med en stavblender for at få en glat og emulgeret creme.
36. Derefter kan du enten lade den køle af i en beholder, dækket med plastfolie, før du fylder tærten, eller hælde den direkte på den afkølede tærte og sætte det hele i køleskabet.
37. Montering & finish : Fjern citrongeléen og skær små terninger.
38. Blend resten med en stavblender.
39. Smør et tyndt lag på citronskremen.
40. Dekorér med terningerne af skumfidus og citrongelé, før du nyder!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com