

Citroenmousse taart

Ingrédients

- 180g zachte boter
- 115g poedersuiker + 3 eetlepels
- 55g hazelnotenpoeder
- 4 eieren
- 60g eiwitten
- 150g T55 bloem
- 63g maïzena + 3 eetlepels
- 355g kristalsuiker
- 2,5g agar-agar
- 195g citroensap
- 15g melk
- 10g gelatine
- 40g glucose siroop
- 60g zachte boter
- 90g poedersuiker
- 30g hazelnotenpoeder
- 1 ei
- 150g T55 bloem
- 50g maïzena
- 225g water
- 50g kristalsuiker
- 2,5g agar-agar
- 100g citroensap
- 10g gelatine
- 200g kristalsuiker
- 40g glucose siroop
- 60g eiwitten
- 60g water
- 25g zachte boter
- 25g poedersuiker
- 25g hazelnotenpoeder
- 5g maïzena
- 15g melk
- 3 eieren
- 105g kristalsuiker
- 8g maïzena
- 95g citroensap
- 95g boter

Préparation

1. En wat als we de citroenmeringuetaart een beetje veranderden?
2. Dit is mijn citroentaart, deze keer met schuim.
3. Ik heb ervoor gekozen om de schuim van tevoren te maken en de taart te versieren met kleine blokjes, maar je kunt het ook op het laatste moment maken en het met een spuitzak of met een lepel direct op de taart aanbrengen, zoals met Italiaanse meringue.
4. Ik heb hazelnoten gebruikt voor het zoete deeg en hazelnootcrème omdat ik de combinatie met citroen geweldig vind, maar je kunt ook een amandel- of pistacheversie maken, afhankelijk van je smaak. Ten slotte is de citroengelei niet verplicht, maar het voegt een extra zuurheid toe die goed in balans is met het schuim!
5. Benodigheden :Ovale ring De Buyer Microplane zester Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt

voor het schuim: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / commerciële samenwerking.

6. Ik heb de deegroller, de geperforeerde plaat, de gebogen spatel van Guy Demarle gebruikt: sponsorcode FLAVIE10 in te vullen bij registratie voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.

7. Ingrediënten :Ik heb hazelnotenpoeder van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).

8. Bo shoppinglijst : zachte boter poedersuiker + 3 eetlepels hazelnotenpoeder 4 eieren eiwitten T55 bloem maïzena + 3 eetlepels kristalsuiker 2, agar-agar citroensap melk De schil van 9 citroenen gelatine glucose siroop Bereidingstijd : 1u15 + 25 minuten bakken + minimaal 4 uur rust Voor een taart van 30 cm lang / 8 personen : Zoet deeg met hazelnoten : zachte boter poedersuiker hazelnotenpoeder 1 ei T55 bloem maïzena Klop de zachte boter met de poedersuiker.

9. Voeg vervolgens het hazelnotenpoeder toe en emulgeer met het ei.

10. Eindig met het toevoegen van de bloem en de maïzena, vorm een bal, druk deze plat en laat deze minstens 1u30 in de koelkast rusten.

11. Rol het uit tot 2 mm dik en bekleed je taartvorm.

12. Laat opnieuw minstens 2 uur in de koelkast rusten, bij voorkeur een hele nacht.

13. Citroengelei : water kristalsuiker 2, agar-agar citroensap De fijngehakte schil van 3 citroenen Je zult te veel gelei hebben, maar het is moeilijk om de hoeveelheid te verminderen.

14. Meng de suiker en de agar-agar.

15. Verwarm het water en voeg de suiker toe.

16. Meng goed, breng aan de kook en laat 2 tot 3 minuten koken.

17. Haal van het vuur, voeg het citroensap en de citroenschil toe, giet het in een schaal en zet het in de koelkast zodat de gelei opstijft.

18. Citroenschuim : gelatine kristalsuiker glucose siroop eiwitten water De schil van 2 citroenen Voor de afwerking: 3 eetlepels maïzena + 3 eetlepels poedersuiker Als je gelatine in vellen gebruikt: leg de gelatinevellen in een kom met koud water zodat ze zacht worden, giet ze daarna af en laat ze smelten au bain-marie of in de magnetron.

19. Als je gelatine in poeder gebruikt: hydrateer het in water, laat het dan een paar seconden in de magnetron smelten.

20. In een pan maak je een siroop met het water, de suiker en de glucose siroop.

21. Wanneer de siroop 115°C bereikt, begin je de eiwitten op te kloppen.

22. Wanneer de siroop 130°C bereikt, giet je deze over de opgeklopte eiwitten terwijl je blijft kloppen met een elektrische mixer.

23. Voeg vervolgens de gesmolten gelatine en de citroenschil toe en klop nog een paar minuten.

24. Bekleed een vierkante of rechthoekige vorm met bakpapier of licht ingevet plasticfolie, giet het schuim in de vorm en strijk de bovenkant glad.

25. Laat het schuim op kamertemperatuur minstens 4 uur opstijven.

26. Snijd daarna kleine blokjes en bestrooi ze met het mengsel van poedersuiker & maïzena.

27. Hazelnootcrème & citroenschil : zachte boter poedersuiker hazelnotenpoeder maïzena melk De schil van 1 citroen Meng de zachte boter met de poedersuiker, het hazelnotenpoeder en de maïzena, voeg dan de melk en de schil toe.

28. Smeer de crème op de taartbodem.

29. Bak 20 tot 25 minuten op 170°C.

30. Laat afkoelen.

31. Citroencrème : 3 eieren kristalsuiker De schil van 3 citroenen maïzena citroensap boter Meng de suiker met de citroenschil.
32. Klop met de eieren en vervolgens de maïzena.
33. Voeg het citroensap toe en laat indikken op middelhoog vuur terwijl je voortdurend roert.
34. Haal van het vuur en voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe.
35. Mix met een staafmixer voor een gladde en emulgerende crème.
36. Vervolgens kun je het ofwel laten afkoelen in een container, afgedekt met folie, voordat je de taart vult, of je giet het direct op de afgekoelde taart en plaatst alles in de koelkast.
37. Opbouw & afwerking : Haal de citroengelei uit de vorm en snijd er kleine blokjes van.
38. Mix de rest met een staafmixer.
39. Smeer een dunne laag op de citroencrème.
40. Decoreer met de blokjes schuim en citroengelei voordat je gaat genieten!