



クラッシュレモンタルト

TARTE AU CITRON BROYE

RECIPE BY JORDI PUIGVERT

①パート・サブレ

小麦粉	720g	バターと小麦粉、粉糖、アーモンドパウダー、塩を混ぜ、きめの細かいパン粉状になったら全卵を加える。
粉糖	300g	冷蔵庫で寝かせ、3mmの厚さにのす。タルトレットの型よりも大きな丸形の抜型で丸形に抜き、何もカバーせず、一晩、冷蔵庫で寝かす。翌日、パートサブレの生地をタルトレット型に敷いた後、2時間寝かし、165度のオーブンできつね色になるまで焼き、冷ましておく。
アーモンドパウダー	120g	
塩	6g	
バター	420g	
全卵	140g	

②ビスキュイ・ジョコンド

アーモンドパウダー	250g	アーモンドパウダー、粉糖、全卵を、滑らかになるまでビーターで混ぜる。
粉糖	100g	グラニュー糖と卵白でメレンゲを作る。
小麦粉	65g	バターを溶かし、少し温かい状態にしておく。
全卵	6個	メレンゲを最初に混ぜたものに入れ、小麦粉、溶かしバターを加え、スパチュールで混ぜる。硫酸紙にビスキュイジョコンドの生地を薄く流し、220度のオーブンで5分焼成する。
卵白	240g	
グラニュー糖	35g	
バター	50g	タルトレットと同じ大きさにカットする。

③クラッシュレモンのクレーム

加糖クラッシュ・レモンピューレ	200g	
グラニュー糖	300g	ゼラチン以外の材料を全て泡だて器で混ぜる。
全卵	300g	火にかけて、沸騰させ、火から外してゼラチンを加え、よく混ぜ、冷ましておく。
コーンスターチ	25g	
板ゼラチン	3g	

④イタリアンメレンゲ

卵白	250g	砂糖と水を火にかけてシロップを作り、110度になったら卵白を泡立て始める。シロップが120度になったら、
水	150g	少しずつ卵白に加え、全体が熱くなるまで泡立て続ける。
グラニュー糖	500g	

⑤仕上げ

タルトレットの底にビスキュイを敷き、クラッシュレモンのクレームを上まで絞り、パレットで表面を平らにする。サントノーレ用の口金を使ってイタリアンメレンゲを絞り、セミドライのレモンコンフィのゼストと金箔を飾る。



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2 極東設計ビル2F

Tel: 03-5766-7888 Fax: 03-5766-7889

www.imbert.co.jp — Facebook、Instagram: [imbertjapan](#)で検索