

Tarte citron



Description

| | |
|-----------------|--------|
| Portions | |
| Temp. | 180 °C |

Net-Recipe pour Kévin Pannier

| <u>Note</u> | <u>Ingrédients de base</u> | <u>Quantité</u> | <u>Ingrédients de base</u> |
|------------------------------|---|---|--|
| <u>Pâte Sucrée</u> | Farine T55 Beurre Œuf (1=50 gr) Sucre glace Sel fin Amandes poudre Vanille poudre | 221 g 133 g 44 g 72 g 2 g 28 g 1 g | мука (тип 55) масло яйцо (1 шт-50гр) сахар для глазирования мелкая соль Миндальный порошок ванильный порошок |
| <u>Crème d'amande</u> | Beurre pommade Sucre glace Amandes poudre Œuf (1=50 gr) Farine T55 Rhum | 39 g 39 g 39 g 31 g 8 g 3 g | Сливочное масло сахар для глазирования Миндальный порошок яйцо (1 шт-50гр) мука (тип 55) ром |
| <u>crèmeux citron</u> | Jus de citron Beurre Sucre Sucre Jaunes d'œufs (1=20g) Œuf (1=50 gr) Poudre à crème | 156 g 218 g 78 g 78 g 62 g 156 g 31 g | лимонный сок масло Сахар белый Сахар белый яичные желтки (1 шт=20 гр) яйцо (1 шт-50гр) сухие сливки |
| <u>Macaron Fra</u> | Sucre glace Amandes poudre Blancs d'œufs (1=30g) Sucre semoule Colorant jaune d'œuf | 301 g 212 g 169 g 118 g | сахар для глазирования Миндальный порошок Белки яиц (1=30g) сахар яичный желтый краситель |