



Tarta de limón, té y bergamota
Tarte mit Zitrone, Tee und Bergamotte

Tarta de limón, té y bergamota

Tarte mit Zitrone, Tee und Bergamotte

PASTA AZUCARADA

Mantequilla	900g
Azúcar glas	600g
Almendras en polvo	180g
Huevos enteros	354g
Harina	1500g
Sal	8g

Mezclar la mantequilla, los huevos y el azúcar glas, incorporar todos los productos en polvo y amasar sin apretar.

CREMA DE BERGAMOTA Y LIMÓN

Puré de bergamota PONTHIER	350g
Puré de limón PONTHIER	150g
Huevos enteros	10
Azúcar	160g
Manteca de cacao	20g
Chocolate blanco	400g
Té negro en hojas	10g
Gelatina	11g

Cocer al baño maría los huevos, el azúcar, los purés de frutas PONTHIER y las hojas de té negro a 80 °C. Incorporar las hojas de gelatina ablandada y el chocolate blanco. Enfriar. Añadir la manteca de cacao, pasar por el chino y triturar. Colar en flexipan.

GLASEADO DE BERGAMOTA

Cobertura neutra	1000g
Puré de bergamota PONTHIER	200g

Mezclar la cobertura neutra con el puré de bergamota PONTHIER, calentar y mezclar.

PRESENTACIÓN

Sobre un fondo de pasta azucarada, poner el disco de crema de bergamota y limón. Glasear con el glaseado de bergamota.

SÜSSER TEIG

Butter	900g
Puderzucker	600g
Gemahlene Mandeln	180g
Ganze Eier	354g
Mehl	1500g
Salz	8g

Butter, Eier und Puderzucker mischen, dann alle trockenen Zutaten unterarbeiten und kneten, ohne den Teig zu fest werden zu lassen.

BERGAMOTTE-ZITRONEN-CREME

PONTHIER Fruchtpüree Bergamotte	350g
PONTHIER Fruchtpüree Zitrone	150g
Ganze Eier	10
Zucker	160g
Kakaobutter	20g
Weißer Schokolade	400g
Schwarzer Tee lose	10g
Gelatine	11g

Eier, Zucker, die Fruchtpürees von PONTHIER und den losen schwarzen Tee bei 80 °C im Wasserbad garen. Die eingeweichte Blattgelatine und die weiße Schokolade unterrühren. Abkühlen lassen. Kakaobutter hinzufügen, durch ein Spitzsieb geben und mixen. In eine Flexipan-Form füllen.

BERGAMOTTEGLASUR

Klarer Tortenguss	1000g
PONTHIER Fruchtpüree Bergamotte	200g

Den klaren Tortenguss mit dem PONTHIER Fruchtpüree Bergamotte mischen, erhitzen und mixen.

ANRICHTEN

Auf den süßen Boden den Cremetaler mit Bergamotte und Zitrone setzen. Mit der Bergamotteglasur überziehen.

