



Citron Jaune / Lemon

Bergamote / Bergamot



---

Tarte au citron, thé et bergamote  
*Lemon, tea and bergamot tart*

# Tarte au citron, thé et bergamote

## Lemon, tea and bergamot tart

### PÂTE SUCRÉE

Beurre	900g
Sucre glace	600g
Poudre d'amandes	180g
Œufs entiers	354g
Farine	1500g
Sel	8g

Mélanger le beurre, les œufs et le sucre glace, incorporer toutes les poudres et pétrir sans affermir.

### CRÈME À LA BERGAMOTE ET AU CITRON

Purée de bergamote PONTIER	350g
Purée de citron jaune PONTIER	150g
Œufs entiers	10
Sucre	160g
Beurre de cacao	20g
Chocolat blanc	400g
Thé noir en feuilles	10g
Gélatine	11g

Cuire au bain marie les œufs, le sucre, les purées de fruits PONTIER et les feuilles de thé noir à 80 °C. Incorporer les feuilles de gélatine ramollie et le chocolat blanc. Refroidir. Ajouter le beurre de cacao, chinoiser et mixer. Couler en flexipan.

### GLAÇAGE À LA BERGAMOTE

Nappage neutre	1000g
Purée de bergamote PONTIER	200g

Mélanger le nappage neutre avec la purée de bergamote PONTIER, chauffer et mixer.

### DRESSAGE

Sur un fond de pâte sucrée, déposer le palet de crème à la bergamote et au citron. Glacer avec le glaçage à la bergamote.

### SWEET PASTRY

Butter	900g
Icing sugar	600g
Ground almonds	180g
Eggs	354g
Flour	1500g
Salt	8g

Mix the butter, eggs and icing sugar and add all the dry ingredients. Knead without firming the dough.

### BERGAMOT AND LEMON CREAM

PONTIER bergamot purée	350g
PONTIER lemon purée	150g
Eggs	10
Sugar	160g
Cocoa butter	20g
White chocolate	400g
Black tea leaves	10g
Gelatine	11g

In a bain marie, heat the eggs, sugar, PONTIER fruit purées and black tea leaves to 80°C. Add the softened gelatine and the white chocolate. Leave to cool. Add the cocoa butter. Pass through a chinois and blend. Pour into a flexipan mould.

### BERGAMOT ICING

Plain coating	1000g
PONTIER bergamot purée	200g

Combine the plain coating with the PONTIER bergamot purée. Warm and blend.

### ASSEMBLY

On a sweet pastry base, place the disk of bergamot and lemon cream. Ice with the bergamot icing.

Glaçage à la bergamote /  
Bergamot icing



Crème à la bergamote et au citron /  
Bergamot and lemon cream

Pâte sucrée / Sweet pastry

