



Tarta al limón

Zitronentörtchen

Mathieu MANDARD

*Ganador del Campeonato de Francia de Postres
Gewinner der französischen Dessert-Meisterschaft*



Tarta al limón

Zitronentörtchen

10 TARTALETAS

MASA DULCE DE ALMENDRA

Mantequilla en pomada	125 g
Azúcar glas	80 g
Almendra en polvo	30 g
Harina T55	215 g
Sal	2 g
Huevos enteros	50 g

Tamizar el azúcar glas, la almendra en polvo y la harina T55. En una batidora con brazo k, añadir a la mantequilla en pomada la mezcla en polvo tamizada y la sal y batir hasta obtener un punto arenoso. Agregar los huevos enteros y seguir batiendo hasta que la masa esté homogénea. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante 12 horas. Forrar unos moldes de 6 cm de diámetro y 1,7 cm de alto con la masa para hacer unas tartaletas. Meter las tartaletas al congelador. Hornear las tartaletas congeladas sobre una rejilla cubierta con un tapete de silicona a 180 grados durante 15 minutos. Conservar en un lugar seco.

CREMA DE LIMÓN

Puré de limón Ponthier	220 g
Ralladura de limón Ponthier	6 g
Azúcar extrafino	250 g
Huevos enteros	340 g
Mantequilla	220 g

En un cazo, hervir el puré de limón y la ralladura de limón Ponthier. Blanquear en un recipiente los huevos enteros y el azúcar extrafino. Diluir la mezcla de huevos y azúcar con una cuarta parte del preparado de limón hervido. Cocer todo a 80 grados removiendo constantemente. Al final de la cocción, verter la crema en un bol y mezclar bien con la batidora. Reservar en el frigorífico. Añadir la mantequilla en pomada a la crema de limón a 35 grados. Conservar en el frigorífico.

NUBE DE LIMÓN

Leche	125 g
Azúcar extrafino	40 g
Masa de gelatina	15 g
Crema de limón	92 g
Ralladura de limón Ponthier	3 g
Nata de batida	185 g

En un cazo, calentar la leche con la ralladura de limón Ponthier y el azúcar extrafino. Añadir la masa de gelatina, cubrir con papel film y dejar reposar en el frigorífico. Cuando la mezcla esté a 25 grados, añadir la crema de limón y mezclar suavemente con una espátula. Acabar las nubes añadiendo la nata montada. Verter en los moldes de silicona y reservar en el congelador.

FINANCIER DE LIMÓN

Almendra en polvo	50 g
Azúcar cristal	50 g
Harina	50 g
Azúcar glas	100 g
Clara de huevo	130 g
Mantequilla avellana	110 g
Ralladura de limón Ponthier	5 g

Tamizar juntos todos los ingredientes en polvo. En un cazo, llevar la mantequilla a ebullición hasta que adquiere un poco de color y olor a avellana. La mantequilla avellana se añade a la receta tibia. Con una batidora de varillas, mezclar los ingredientes en polvo tamizados, las claras de huevo, la ralladura de limón Ponthier y la mantequilla avellana. Verter en un molde Flexipan de 3 cm de diámetro. Reservar toda la noche en el frigorífico y hornear a 160 grados durante 8 minutos.

ALMÍBAR DE CALAMANSÍ

Agua	100 g
Azúcar cristal	25 g
Puré de calamansi Ponthier	50 g

En un cazo, calentar el agua, el azúcar cristal y el puré de calamansi Ponthier. Reservar en el frigorífico.

MONTAJE

Colocar en el centro de las tartaletas un financier de limón empapado con el almíbar de calamansi. Rellenar las tartaletas con la crema de limón y alisar la parte superior con una espátula. Glasear las nubes de limón con cobertura neutra. Disponer las nubes sobre las tartaletas rellenas. Decorar con ralladura de limón Ponthier por encima de las nubes.

10 TÖRTCHEN

SÜSSER MANDELTEIG

Schaumig gerührte Butter	125 g
Puderzucker	80 g
Gemahlene Mandeln	30 g
Mehl T55	215 g
Salz	2 g
Ganze Eier	50 g

Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Mehl T55 zusammensieben. Mit dem Flachrührer des Handrührgeräts die gesiebte Pulvermischung und das Salz in die schaumig gerührte Butter einrühren, bis ein sandiger Teig entsteht. Die ganzen Eier hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Den Teig 12 Stunden lang kaltstellen. Den Teig ausrollen, ausstechen und in Tortenringen mit 6 cm Durchmesser und 1,7 cm auslegen. Die Törtchen in den Gefrierschrank stellen. Die gefrorenen Törtchen auf einem mit Backmatte ausgelegten, gelochten Backblech 15 Minuten bei 180 Grad backen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

ZITRONENCREME

Ponthier Zitronenpüree	220 g
Ponthier Zitronenzest	6 g
Grießzucker	250 g
Ganze Eier	340 g
Butter	220 g

Das Ponthier Zitronenpüree und das Ponthier Zitronenzest in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eier und den Grießzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier-Zucker-Mischung mit einem Viertel des gekochten Zitronensafts verrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren auf 80 Grad erhitzen. Die Creme am Ende der Kochzeit in eine Schüssel gießen und das Ganze mixen. Im Kühlschrank aufbewahren. Die schaumig gerührte Butter in die 35 Grad warme Zitronencreme hinzugeben. Im Kühlschrank aufbewahren.

ZITRONENSCHAUM-WÖLKCHEN

Milch	125 g
Grießzucker	40 g
Gelatinemasse	15 g
Zitronencreme	92 g
Ponthier Zitronenzest	3 g
Schlagsahne	185 g

Die Milch mit dem Ponthier Zitronenzest und dem Grießzucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatinemasse hinzugeben, mit einer Folie in direktem Kontakt abdecken und im Kühlschrank verdicken lassen. Wenn die Mischung auf 25 Grad abgekühlt ist, die Zitronencreme hinzugeben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Schaum durch Unterheben der geschlagenen Sahne fertigstellen. In Silikomart-Förmchen gießen und im Gefrierschrank aufbewahren.

ZITRONEN-FINANCIER

Gemahlene Mandeln	50 g
Hagelzucker	50 g
Mehl	50 g
Puderzucker	100 g
Eiweiß	130 g
Nussbutter	110 g
Ponthier Zitronenzest	5 g

Alle pulverförmigen Zutaten zusammensieben. Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie leicht braun wird und nussig riecht. Die Nussbutter lauwarm in die Rezeptur einrühren. Die gesiebten pulverförmigen Zutaten, das Eiweiß, das Ponthier Zitronenzest und die Nussbutter mit einem Schneebesen verrühren. In Flexipan-Förmchen mit 3 cm Durchmesser gießen. Eine Nacht im Kühlschrank aufbewahren und dann 8 Minuten bei 160 Grad backen.

CALAMONDIN-ORANGEN-PUNCH

Wasser	100 g
Hagelzucker	25 g
Ponthier Calamondin-Orangenpüree	50 g

Das Wasser, den Hagelzucker und das Ponthier Calamondin-Orangen-Püree in einem Topf erhitzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Auf die Törtchen jeweils mittig einen mit Calamondin-Orangen-Punch getränkten Zitronen-Financier legen. Die Törtchen mit der Zitronencreme auffüllen und die Deckseite mit einem Spatel glatt streichen. Die Zitronenschaum-Wölkchen mit einer neutralen Glasur bestreichen. Die Wölkchen auf die fertigen Törtchen legen. Die Oberseite der Wölkchen mit Ponthier Zitronenzest dekorieren.