



Torta de Cítricos

Zitrus-Kastenkuchen

Philippe Urweiller
Chef pastelero maestro chocolatero
Konditormeister und Chocolatier



PONTHIER
une histoire de fruit

Torta de Cítricos

Zitrus-Kastenkuchen

MASA DEL BIZCOCHO

Azúcar extrafino	1400g
Huevos enteros pasteurizados	1000 g
Nata espesa	600 g
Flor de sal de Guérande	1 g
Harina de repostería T45	1150 g
Levadura química	42 g
Mantequilla extrafina	400 g
Triturado de limón de Menton IGP PONTIER	1200 g
O triturado de clementina de Córcega IGP PONTIER	
O triturado de yuzu 100 % PONTIER	

Tamizar la harina y la levadura química. En el bol de un robot de cocina, emulsionar el azúcar y los huevos durante 15 minutos. Añadir la mantequilla, la nata espesa y la flor de sal y seguir emulsionando durante 5 minutos. Añadir la harina y la levadura química. Emulsionar durante 1 minuto. Echar en un bol e incorporar el triturado PONTIER previamente descongelado durante 24 horas a 4 °C con ayuda de una espátula. Utilizar justo después de mezclar. Verter la masa de bizcocho en los moldes previamente engrasados y enharinados hasta llenar sus 3/4 partes. Igualar la parte superior de la masa con una paleta y meter al horno. Hornear los bizcochos con ventilación a 180 °C durante 10 minutos, bajar la temperatura a 160 °C y hornear 45 minutos más. Comprobar que el bizcocho está hecho pinchando con un cuchillo y, cuando esté listo, desmoldar y colocar sobre una rejilla. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

PRESENTACIÓN Y ACABADO

Glaseado neutro	Según se necesite
Cáscaras de limón confitado	Según se necesite

Con ayuda de un pincel, napar la parte superior con glaseado neutro fundido a 45 °C. Guardar en el frigorífico antes de envolver.

CONSERVACIÓN

15 días a temperatura ambiente.
Consumir a temperatura ambiente.

KUCHENMASSE

Grießzucker	1400 g
Pasteurisierte ganze Eier	1000 g
Dicke Sahne	600 g
Salzblüte – Fleur de sel de Guérande	1 g
Grobgemahlene Mehl T45	1150 g
Backpulver	42 g
Extrafeine Butter	400 g
PONTIER Grobes Püree Zitrone aus Menton mit g.g.A.-Siegel	1200 g
Oder PONTIER Grobes Püree Clementine aus Korsika mit g.g.A.-Siegel	
Oder PONTIER Grobes Püree Yuzu 100 %	

Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Den Zucker mit den Eiern 15 Minuten lang im Behälter eines Küchenroboters glattrühren. Die Butter, die dicke Sahne und die Salzblüte hinzugeben und weitere 5 Minuten im Küchenroboter bearbeiten. Das Mehl und das Backpulver hinzugeben. 1 Minute lang glattrühren. In eine Schüssel geben und das 24 Stunden im Voraus bei 4 °C aufgetaute, grobe Püree von PONTIER mit einem Teigschaber unterheben. Sofort verwenden. Die Kuchenmasse in die gebutterten und bemehlten Förmchen geben und zu 3/4 füllen. Die Oberseite der Cakes mit einer Winkelpalette oder einem Teigschaber glattstreichen und in den Backofen schieben. Die Cakes im Umluftofen 10 Minuten bei 180 °C backen, dann die Temperatur auf 160 °C senken und weitere 45 Minuten garen lassen. Durch Einstechen mit einem Küchenmesser prüfen, ob die Cakes durchgebacken sind, dann aus den Formen nehmen und auf einen Rost legen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

ANRICHTEN UND SERVIEREN

Farbneutrale Glasur	EL
Confierte Zitronenzeste	EL

Die Oberseite der Cakes mit einem Pincel mit der bei 45 °C geschmolzenen Glasur bestreichen. Vor dem Einpacken im Kühlschrank kaltstellen.

HALTBARKEIT

15 Tage bei Raumtemperatur.
Bei Raumtemperatur verzehren.