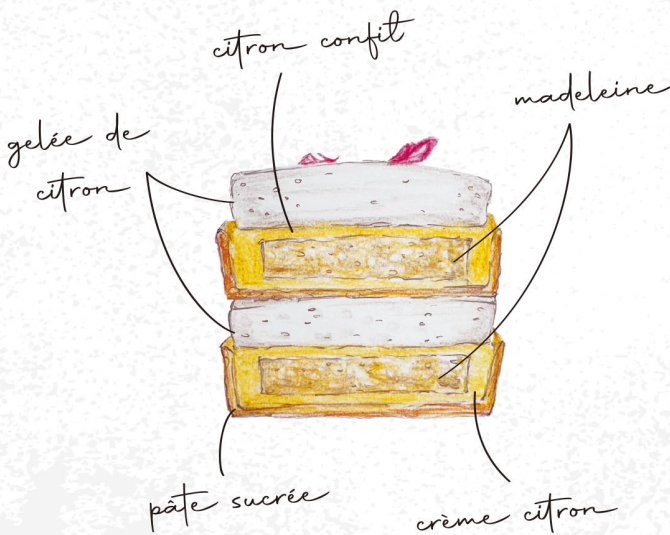


Tarte au citron

タルトシトロン



ShoEi



Tarte au citron

タルトシトロン

① ジュレシトロン gelée de citron (カードル 60×40 cm) 配合 (g)

水	・・・ 360
グラニュー糖	・・・ 240
冷凍ビューレ シトロン・ジョース 	・・・ 320
ゼラチン	・・・ 27
水	・・・ 136

② クレームシトロン crème au citron (8～10 個分) 配合 (g)

冷凍ビューレ シトロン・ジョース 	・・・ 56
グラニュー糖	・・・ 85
全卵	・・・ 100
Flecharde 発酵バター	・・・ 120
ゼラチン	・・・ 1.6
水	・・・ 11

③ パータシュクレ pâte sucrée Φ8 cm×H2 cm (約10 個分) 配合 (g)

Flecharde 発酵バター	・・・ 65
アーモンドプードルブルミエスベイン P	・・・ 17
粉糖 (コーンスターチ入り)	・・・ 45
小麦粉	・・・ 112
全卵	・・・ 28
塩	・・・ 1
ベーキングパウダー	・・・ 1

④ マドレーヌ madeleine (天板 60×40 cm) 配合 (g)

グレープシードオイル	・・・ 60
牛乳 Takanashi Milk	・・・ 80
Flecharde 発酵バター	・・・ 200
トリモリン	・・・ 30
J-forte バニラ NARIZUKA	・・・ 5
全卵	・・・ 200
グラニュー糖	・・・ 200
小麦粉	・・・ 250
ベーキングパウダー	・・・ 10

⑤ シトロンコンフィ citron confit 配合 (g)

冷凍果実果皮 シトロン・ジョース ゼスト パーミッセル 	・・・ 100
冷凍ビューレ シトロン・ジョース 	・・・ 20
グラニュー糖	・・・ 40

⑥ シロップ sirop 配合 (g)

水	・・・ 30
30° Be シロップ	・・・ 10
冷凍ビューレ シトロン・ジョース 	・・・ 100

⑦ 飾りと仕上げ décoration et finition 配合 (g)

乾燥ミント	・・・ 10
バラ	・・・ 10

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026

Tarte au citron

タルトシトロン

製法

① ジュレシトロン gelée de citron

1. 水、砂糖、レモン汁を沸かして、ふやかしたゼラチンを入れる
2. 一晚冷蔵庫で冷やして、次の日ミキサーボールに入れて泡立てる
3. 60×40cmのカードルに流して冷凍する
4. Φ7cmの抜き型で抜く

② クレームシトロン crème au citron

1. レモン汁と砂糖を沸かし、卵と合わせて82℃まで加熱する
2. 1 に発酵バターとふやかしたゼラチンを入れてよく混ぜ 冷蔵庫で一晩置く

③ パータシュクレ pâte sucrée

1. 発酵バターをポマード状にする
2. アーモンドプードル、振った粉糖、小麦粉、塩、ベーキングパウダーを入れて、ミキサーボールである程度まとめる
3. 2 に卵を入れて、生地がまとまったら冷蔵庫で一晩置く
4. 2mmの厚さで伸ばし、Φ10cmの抜き型で抜く
5. Φ8cm×H2cmのタルtringに生地を敷く
6. 150℃20分で焼成する

④ マドレーヌ madeleine

1. グレープシードオイル、牛乳、発酵、バター、トリモリン、バニラを鍋に入れて沸かす
2. 卵、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダーをミキサーボールに入れて混ぜる
3. 鍋に入った液体を 2 に入れて混ぜる。
4. 60×40cmの鉄板に生地を流して、175℃11分で焼成
5. 4.5cm角で、カットする

⑤ シトロンコンフィ citron confit

1. レモンの皮を3回水から湯でこぼす
2. レモン汁と砂糖を入れて沸かし、よく混ぜたら冷蔵庫で保管

⑥ シロップ sirop

1. 全部の材料をよく混ぜる

⑦ 飾りと仕上げ décoration et finition

1. タルトの中にシロップを染み込ませた生地を入れ、クレームシトロンをタルトの高さに擦り切る
2. クリームの表面にシトロンコンフィを塗り、ジュレシトロンをのせる
3. バラとミントを飾る

LES TROIS CHOCOLATS

©SHOEI FOODS 2026