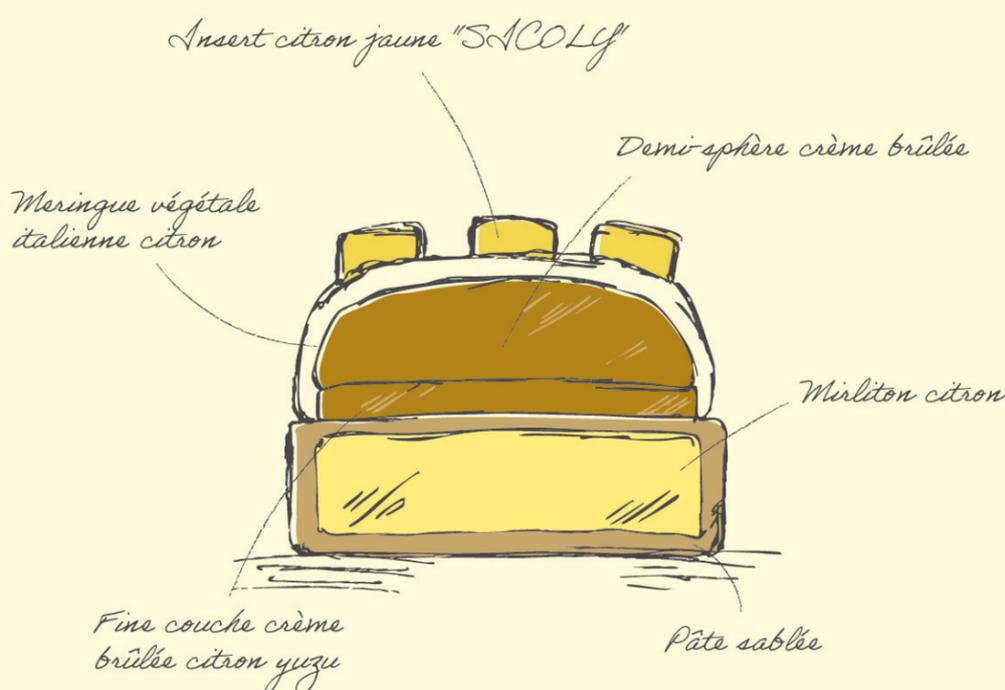


# Tartelette citron meringuée

## QB SICOLY 2025

タルトシトロンムラング



Quentin Bailly

# Tartelette citron meringuée

## QB SICOLY 2025

タルトシトロンムラング



CITRON JAUNE  
冷凍アンセール シトロン・ジョーヌ

### Montage / 組み立て

- i. パータサブレノワゼット ..... 150g
- ii. ミルリトンシトロン ..... 200g
- iii. クレームブリュレ シトロン&ユズ ..... 320g
- iv. ムラングイタリエンヌ ベジタルシトロン ..... 200g
- vi. セルドシトロン ..... 2g
- カソナード ..... 20g
- 冷凍アンセール シトロン・ジョーヌ [SICOLY] ..... 100g

### i. パータサブレノワゼット

150g Pâte sablée noisette

- 無塩バター [ShoEi] ..... 38.1g
- 粉糖 ..... 22.2g
- アーモンドパウダー プルミエ [ShoEi] ..... 6.3g
- ヘーゼルナッツ パウダー [ShoEi] ..... 3.2g
- ヘーゼルナッツ プラリネ [ShoEi] ..... 3.2g
- 全卵 ..... 12.7g
- 塩 ..... 0.6g
- バニラエクストラ [NARIZUKA] ..... 0.2g
- 薄力粉T55 ..... 63.5g

### ii. ミルリトンシトロン

200g Mirliton citron

- グラニュー糖 ..... 69.8g
- アーモンドパウダー プルミエ [ShoEi] ..... 14.3g
- ジャガイモでんぷん ..... 6.9g
- 全卵 ..... 47.9g
- レモン果汁 ..... 47.9g
- 無塩バター [ShoEi] ..... 13.2g

### iii. クレームブリュレ シトロン&ユズ

320g Crème brûlée citron/yuzu

- 全卵 ..... 136.6g
- グラニュー糖 ..... 99.2g
- 無塩バター [ShoEi] ..... 56.1g
- レモン果汁 ..... 37.4g
- 柚子果汁 ..... 7.5g

### iv. ムラングイタリエンヌベジタルシトロン

200g Meringue italienne végétale citron

- v. ミックスブランシトロン ..... 52.6g
- グラニュー糖 ..... 105.3g
- 水 ..... 42.1g

### v. ミックスブランシトロン

52.6g Mix blancs citron pour meringue

- レモン果汁 ..... 36.7g
- 水 ..... 10.6g
- ビーガンパウダー ..... 5.3g

### vi. セルドシトロンジョーヌ

2g Sel de citron jaune

- レモン果皮 ..... 6g

## Recette

タルトシトロンムラング

### i. パータサブレノワゼット

- ① 柔らかくした無塩バター、薄力粉T55をミキサーボウルに入れ、ピーターでそばろ状になるまで混ぜる。
- ② 粉糖、アーモンドパウダー プルミエ、ヘーゼルナッツ パウダーを入れ、ヘーゼルナッツ プラリネ、全卵、塩、バニラエクストラを合わせたものを一気にに入れてまとめ上げる。
- ③ 冷蔵庫で一晩休ませ、3mmに伸ばしタルトリングに敷き込んだらコンベクションオープンで150°Cで空焼きする。

### ii. ミルリトンシトロン

- ① ボウルにグラニュー糖、アーモンドパウダー プルミエ、ジャガイモでんぷんを入れ、溶かした無塩バターを加える。
- ② 全卵、レモン果汁を合わせたら、混ぜながら（アーモンドパウダーが沈みやすい為）i. パータサブレノワゼットに流しコンベクションオープンで150°C15分（ダンパー開）焼成する。

### iii. クレームブリュレ シトロン&ユズ

- ① 全ての材量を合わせ、湯煎にかけて50°Cまで温める。（60~70°Cの湯煎でゆっくりと）
- ② 焼きあがったii. ミルリトンシトロンの上と、直径4cmの半球型に流し（1個20g）、コンベクションオープンで100°C13分焼成する。
- ③ 半球型の方は冷凍しておく。

### iv. ムラングイタリエンヌベジタルシトロン

- ① v. ミックスブランシトロンをミキサーボウルに入れて立てる。
- ② グラニュー糖、水を鍋に入れ119°Cまで温め、①に入れてながら立てる。
- ③ 中速にし、冷めるまで回す。

### v. ミックスブランシトロン

- ① 全ての材量を合わせ、ハンドブレンダーをかける。

### vi. セルドシトロンジョーヌ

- ① レモン果皮をすり、広げて自然乾燥させる。

### Montage / 組み立て

- ① 冷ましたタルトに半球型のiii. クレームブリュレシトロン&ユズをのせる。
- ② iv. ムラングイタリエンヌベジタルシトロンを絞り、カソナードを振ってパーナーで炙る。
- ③ 1cm角にカットした冷凍アンセール シトロン・ジョーヌ、vi. セルドシトロンジョーヌを飾る。