

# Tarte Citron

タルト・シトロン

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

トレハの四季「春」



(φ15cmのタルト型2台分)

## ●クレーム・シトロン

A	レモン果汁*1	80g
A	レモンゼスト	適量
	全卵	100g
B	グラニュー糖	90g
B	トレハ	20g
	バター	150g

\*1：ブルコ・シトロン(ドーバー洋酒貿易株式会社)

① AにBの一部を加えて沸騰させ、全卵に残りのBを加えてすり合わせたら、すぐに濾しながら注ぐ。

② クレーム・パティシエールの要領で炊く。

③ 粗熱が取れてからミキサーに移し、室温に戻したバターを加えて攪拌し、十分に乳化させてなめらかな状態にする。

## ●ムラング・イタリエンヌ

	卵白	100g
C	グラニュー糖	130g
C	トレハ	70g
	水	80g

- ① ミキサーで軽く泡立てた卵白に、Cのシロップを注ぎ、高速で攪拌し、しっかりと立てる。  
※ シロップの煮詰めは“プティ・ブーレ”で判断する(水飴よりも硬さがあり、少量を取って水に入れると指先で球に丸められるが簡単につぶれる程度の柔らかさ)。
- ② 粗熱が取れるまで中速で攪拌する。

## ●パート・シュクレ\*2

\*2：通常の方法で仕込みタルト型で空焼きする。

## ●ビスキュイ・ア・ラ・キュリエール\*3

\*3：卵黄4個、グラニュー糖45g、トレハ11g、卵白126g、グラニュー糖54g、トレハ12g、薄力粉140g。通常の方法で仕込んで焼成し、タルト型よりも一回り小さいディスクに抜いておく。

## ●仕上げ

- ① 空焼きしたタルトにクレーム・シトロンを絞り、ビスキュイのをせ、さらにクレーム・シトロンを絞って上面にレモンのジュレを塗る。
- ② ムラング・イタリエンヌを絞り、レモンゼストを飾る。

## Chef's Comment

クレーム・シトロンをたっぷり食べさせるタルト。しっかり火を入れ、乳化させるためには糖が必要ですがトレハを使うと、甘味があっさりとしてレモンのシャープさが出て且つなめらかになります。ムラング・イタリエンヌには低甘味と気泡安定のために使っています。糖の粘度の違いで煮詰め温度の調整が必要です。

◆「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203

大阪支店 TEL.06-6537-9003

札幌営業所 TEL.011-271-2372

仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090

名古屋営業所 TEL.052-963-5656

岡山営業所 TEL.086-274-7301

福岡営業所 TEL.092-473-8693

Ｌ'プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310

Ｌ'プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312