

Lemon tart

Recept určený pro přípravu zhruba 10 ks.

Citronové křehké těsto (ráfky 8 cm)

200 g hladká mouka
30 g mandlová mouka
80 g cukr moučka
2 g sůl
120 g máslo
6 g vanilka extrakt
40 g vejce



Mouku, mandlovou mouku, cukr moučka a sůl smícháme v míse. Přidáme studené máslo nakrájené na kostičky a zpracujeme v crumble. Nakonec přidáme vejce s vanilkovým extraktem a vypracujeme kompaktní těsto.

Hotové těsto rozválíme na tloušťku 3 mm a necháme zamrazit.

Z dostatečně zchladlého těsta vykrajujeme kolečka (dno tartaletek) a pásky (obvod tartaletek) - vkládáme do ráfků určených k pečení tartaletek.

Tartaletky pečeme v troubě předehřáté na 160 stupňů 15-20 minut.

Citronový krém s bazalkou

200 g vejce
150 g cukr krupice
150 g citronové pyré
3 g citronová kůra
150 g máslo změkklé
4 g bazalka čerstvá
3,5 g želatina plátky

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě.

Mezitím za stálého míchání zahřejeme vejce s cukrem a citronovou kůrou na 85 stupňů. Odstavíme z plamene a přidáme nabobtnalou želatinu zbavenou přebytečné vody - želatina se musí v horké směsi zcela rozpustit.

Takto připravený krém necháme zchladnout na 40 stupňů.

Poté přidáme máslo nakrájené na kostičky a promícháme ponorným mixérem. Nakonec přidáme nasekanou bazalku a znovu promícháme.

Mousse z bílé čokolády

(forma polokoule SF006)

36 g mléko plnotučné

36 g smetana ke šlehání (1)

144 g smetana ke šlehání (2)

106 g Callebaut bílá čokoláda W2

8,5 g kakaové máslo

3,4 g želatina plátky

2,5 g citronová kůra

Mléko, smetanu (1) a citronovou kůru přivedeme k varu. Přelijeme přes rozpuštěnou čokoládu a kakaové máslo a pomocí ponorného mixéru vytvoříme emulzi.

Směs necháme zchladnout na 28 stupňů.

Následně přidáme vyšlehanou smetanu (2) a důkladně, avšak lehce spojíme.

Naplníme formy a necháme zamrznout.

Meringue

150 g bílky

300 g cukr

Bílky s cukrem zahřejeme ve vodní lázni na 55 stupňů. Po dosažení dané teploty ihned odstavíme.

Nahřáté bílky s cukrem následně šleháme do úplného vychladnutí (mísa nesmí být na dotek teplá).

Dokončení

Velvet sprej žlutý

Zmrzlé polokoule přestříkáme žlutým velvet sprejem.

Kompletace

Upečené tartaletky naplníme citronovým krémem s bazalkou a necháme v chladu ztuhnout.

Následně z meringue nastříkáme pomocí cukrářského sáčku s hladkou špičkou květinu.

Nakonec do středu květiny umístíme polokouli z mousse z bílé čokolády.