

# Тарталетка с лимонным кремом и меренгой



## Ингредиенты

- Тарталетка:
- Мука 200 г
- Сливочное масло 100 г
- Сахар 80 г
- Яичные желтки 2 шт
- Лимонный кудр:
- Лимонный фреш 135 г
- Желток 6 шт
- Сахар 60 г
- Молоко 80 г
- Сливки 20 г
- Картофельный крахмал 14 г
- Лимонный крем:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 200 г
- Лимонный курд 60 г
- Сахарная пудра 20 г
- Сливки 33 % 20 г
- Цедра лимона 1/4
- Сфера сливочный базилик:
- Желатин 5 г
- Сливки 33 % 375 г
- Белый шоколад 90 г
- Базилик 100 г
- Меренга:
- Белок 100 г
- Сахар 200 г
- Гляссаж желтый:
- Сироп глюкозы 125 мл
- Сахар 125 г

- Вода 80 мл
- Шоколад белый 70 г
- Сгущённое молоко 100 г
- Какао масло 30 г
- Желатин 15 г
- Краситель желтый жирорастворимый 2 г
- Сборка:
- Тарталетка 1 шт
- Лимонный курд 10 г
- Лимонный крем 40 г
- Сфера сливочный базилик 1 шт
- Меренга 15 г
- Мелиса 1 г

## Приготовление

Тарталетка:

Замешиваем все ингредиенты насадкой "лопата".

Раскатываем тесто, формуем дно и бортики, соединяем с помощью перфорированного кольца для тарталеток тесто по 60 г /1 шт.

Отпекаем при 170°C в течение 5 - 6 мин.

Лимонный курд:

Смешать все ингредиенты в сотейнике.

Поставить на средний огонь.

Заварить до 82°C, постоянно перемешивая силиконовой лопаткой.

Лимонный крем:

Все ингредиенты взбить с насадкой "лопатка".

Сфера сливочный базилик:

100 г сливок нагреть с листьями базилика не доводя до кипения.

Добавить желатин и влить в шоколад, пробить блендером.

Затем добавить оставшиеся холодные сливки и еще раз пробить (стараться не напускать в ганаш воздух блендером).

Желательно дать настояться 12 ч.

Разлить по полусферам по 10 г, заморозить.

Окунуть в желтый гляссаж, дать оттаять в холодильнике.

Гляссаж:

Желатин предварительно замочить.

Сироп глюкозы, сахар и воду довести до кипения, влить в мерный стакан с шоколадом, сгущённым молоком, какао маслом и желатином и красителем.

Пробить блендером, не допуская появления воздуха в глянсаже.

Это важно, иначе глазурь ляжет неровно.

Рабочая температура от 26°C до 32°C.

Меренга:

Ингредиенты нагреть на водяной бане до растворения сахара (53°C).

Затем взбить до состояния блестящей гладкой меренги.

Сборка:

В тарталетку положить курд, затем заполнить до краев лимонным кремом, посередине положить сферу.

Отделить пики из меренги, украсить соломкой мялисы.

## Тип продукта

