

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 1 : PÂTE SUCRÉE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	1000	35,9
Sucre glace	480	17,2
Poudre d'amande	180	6,5
Sel	3	0,1
Fécule de pomme de terre	300	10,8
Beurre ou margarine	600	21,5
Yumgo ENTIER POUDRE	34	1,2
Eau (pour hydrater la poudre)	192	6,9
Total	2788	100,0



PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.
- Sabler les poudres avec le beurre.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau.
- Ajouter dans la préparation précédente et mélanger.
- Réserver au frais avant utilisation.
- Cuire à blanc à 160°C durant 25 min.



CONSEILS

- Remplacer la poudre d'amande par de la noisette pour un goût plus prononcé.
- Etanchéifier les fonds de tarte à l'aide de beurre de cacao.

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 2 : CRÉMEUX CITRON

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	250	25,0
Pectine NH	15	1,5
Bicarbonate de soude	2	0,2
Yumgo ENTIER POWDRE	43	4,3
Purée de citron	207	20,7
Eau	313	31,3
Zeste de citron	5	0,5
Huile de coco	165	16,5
Total	1000	100,0



PROCESSUS

- Mélanger le sucre, la pectine, le bicarbonate de soude et Yumgo Entier poudre.
- Chauffer la purée de citron, l'eau et les zestes de citron à 45°C.
- Ajouter les poudres.
- Cuire à 85°C.
- Verser sur l'huile de coco et mixer.
- Refroidir rapidement.
- Couler dans les fonds de tarte cuit à blanc.



CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+3.
- Le crémeux citron peut être congelé pour une conservation prolongée.

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 3 : MERINGUE À L'ITALIENNE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau 1	65	17,8
Sucre	200	54,6
Yumgo BLANC POUDRE	11	3,0
Eau 2 (pour hydrater la poudre)	50	13,7
Jus de citron (pour hydrater la poudre)	40	10,9
Total	366	100,0



PROCESSUS

- Réaliser un sirop avec l'eau 1 et le sucre, puis le cuire à 118°C.
- En parallèle, mettre l'eau 2 et le jus de citron dans la cuve du batteur et y ajouter Yumgo Blanc poudre.
- Monter les blancs mousseux et y verser le sirop lentement.
- Monter jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau.
- Pocher sur le crémeux citron afin de le recouvrir intégralement.



CONSEILS

- Lors de l'incorporation du sirop dans Yumgo Blanc, diminuer la vitesse du batteur (env. 6). Une fois le sirop incorporé, augmenter la vitesse force max pendant plusieurs minutes

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 4 : FINITION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	10	100,0
Total	10	100,0



PROCESSUS

- Saupoudrer la meringue italienne de sucre glace.
- Caraméliser légèrement à l'aide d'un chalumeau, ou pendant 2 minutes au four à 230°C.