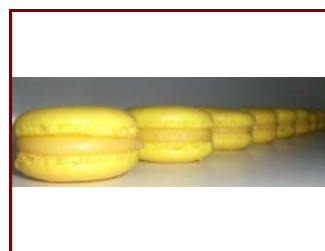


# Tarte citron



**Description**

<b>Portions</b>	
<b>Temp.</b>	180 °C

Net-Recipe pour Kévin Pannier

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Ingrédients de base</u>
<b><u>Pâte Sucrée</u></b>	Farine T55	221 g	мука (тип 55)
	Beurre	133 g	масло
	Œuf (1=50 gr)	44 g	яйцо (1 шт-50гр)
	Sucre glace	72 g	сахар для глазирования
	Sel fin	2 g	мелкая соль
	Amandes poudre	28 g	Миндальный порошок
	Vanille poudre	1 g	ванильный порошок
	=====		=====
<b><u>Crème d'amande</u></b>	Beurre pommade	39 g	Сливочное масло
	Sucre glace	39 g	сахар для глазирования
	-----		-----
	Amandes poudre	39 g	Миндальный порошок
	Œuf (1=50 gr)	31 g	яйцо (1 шт-50гр)
	Farine T55	8 g	мука (тип 55)
	Rhum	3 g	ром
	=====		=====
<b><u>crèmeux citron</u></b>	Jus de citron	156 g	лимонный сок
	Beurre	218 g	масло
	Sucre	78 g	Сахар белый
	-----		-----
	Sucre	78 g	Сахар белый
	Jaunes d'œufs (1=20g)	62 g	яичные желтки (1 шт=20 гр)
	Œuf (1=50 gr)	156 g	яйцо (1 шт-50гр)
	Poudre à crème	31 g	сухие сливки
	=====		=====
<b><u>Macaron Fra</u></b>	Sucre glace	301 g	сахар для глазирования
	Amandes poudre	212 g	Миндальный порошок
	-----		-----
	Blancs d'œufs (1=30g)	169 g	Белки яиц (1=30g)
	Sucre semoule	118 g	сахар
	-----		-----
	Colorant jaune d'œuf		яичный желтый краситель