



Citron tartelette

*Krispigt tarteletteskal fylld med lemoncurd.
Toppad med mousse på citron och maräng.*

Antal enheter	36 st
Enhetsvikt i gram	100 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min

Ingredienser

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
Mördegsskal			
17673	FEMTOR	MÖRDEGSTARTELE TTE 8 CM 108 st	540 g
Citroncurd			
01659	KOBIA	LEMONCURD 6 kg	600 g
Bisquit jaconde			
15407	STJÄRNÄ	SKALÄGG FRIGÅENDE INOMHUS 8 flak 20 st,160st,10,64 kg	250 g
72723	LUBECA	MANDELMJÖL 12,5	175 g
00155	NORDIC	FLORSOCKER PS 25 kg	175 g
01118	ABDON	VETEMJÖL VINGA 30 kg	50 g
51500	ARLA	SMÖR NS 1 kg	40 g
15408	STJÄRNÄ	ÄGGVITA FLYTANDE EU 5 kg	325 g
00205	NORDIC	STRÖSOCKER 500 25 kg	80 g
Citronmousse			
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40% 10 l	500 g
60899	BRAUN	NEUTRAL MOUSSE ALASKA 5*1 kg	75 g
99999		VATTEN	100 g
95044	DREIDOP	SMAKPASTA CITRON 1 kg	20 g
Spritsad maräng			
95068	DREIDOP	MARÄNGMIX PULVER 10 kg	500 g

Arbetsbeskrivning

Bisquit jaconde:
Smält smöret.
Vispa ägg, mandelmjöl, florsocker och vetemjöl luftigt.
Vispa äggvita och socker till maräng.

En del av äggmassan blandas med smöret och röres samman med resterande massa i kitteln. Marängen vändes ned. Stryk ut på silipat som är mönstrats med paté decor.

Baktemp 230°C 5–6 min
Sikta den bakade sidan med florsocker och vänd på galler eller på kall plåt. Lossa först silipatten när anslaget är kallt.

Citronmousse:
Blanda rums tempererat vatten och citronpasta. Tillsätt Alaska neutral och vispa ihop. Vänd ner i den lättvispade grädden. Spritsa moussen i silikonform och frys in. Ploppa ut moussen och spraya med kakaofärg.

Spritsad maräng:
Mixa marängmix och vatten och vispa i 5–6 minuter.

Beredning:
Spritsa i lite av lemon curd i tarteletteskalet och stansa ut en botten av bisquit jaconde och lägg på krämen, spritsa ytterligare ett lager med lemon curd. Placera citronmousseägget längs sidan och spritsa marängen bredvid avsluta med att flamma marängen med en gasolbrännare.

99999		VATTEN	250 g
Total vikt			3680 g

Receptet är skapat med hjälp av Kobia Receptservice. Produktsammansättningen kan ändras, läs därför alltid ingrediensförteckningen på förpackningen.



Citron tartelette

*Krispigt tarteletteskal fylld med lemoncurd.
Toppad med mousse på citron och maräng.*

Antal enheter	36 st
Enhetsvikt i gram	100 g
Total tid för recept	0 min
Varav aktiv arbetstid	0 min