



TARTE AU CITRON

ET AU **KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

LEMON TART WITH WOLFBERGER 60° KÉVA® CITRON



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

HUGUES POUGET

Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003

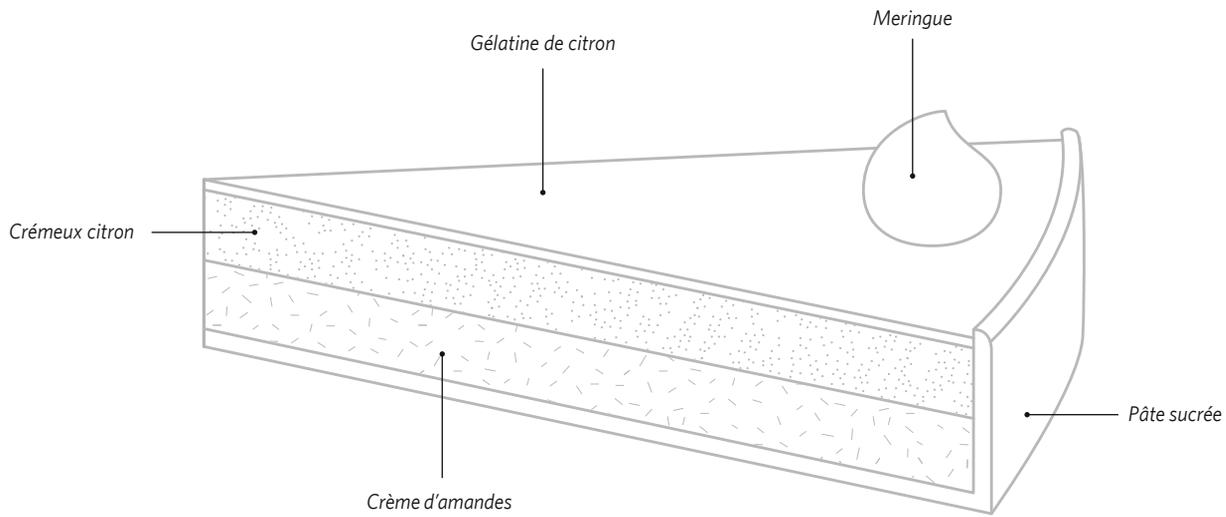


PRÉPARATION PREPARATION 3 heures
REPOS REST 1 nuit



POUR SERVES
2 tartes - 6 personnes

TARTE AU CITRON ET AU KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER



À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.

À PROPOS DE ABOUT

KÉVA® CITRON WOLFBERGER

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva® Citron est une exclusivité Wolfberger. Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Obtained by macerating lemon rinds in a copper still, Kéva® Citron spirit is a Wolfberger exclusivity. The maceration is immediately followed by slow traditional distillation in order to preserve the aromatic characteristics of the lemon.



TARTE AU CITRON

ET AU KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

LEMON TART WITH WOLFBERGER 60° KÉVA® CITRON

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

PÂTE SUCRÉE (500 g de pâte)

225 g de farine
25 g de poudre d'amandes
120 g de beurre doux à température ambiante
75 g de sucre glace
40 g d'œufs
2 g de sel

SWEET DOUGH (500 g dough)

225 g flour
25 g powdered almonds
120 g unsalted butter at room temperature
75 g icing sugar
40 g eggs
2 g salt

CRÈME D'AMANDES

30 g de beurre doux
30 g de sucre
40 g de poudre d'amandes
30 g d'œufs

ALMOND CREAM

30 g unsalted butter
30 g sugar
40 g powdered almonds
30 g eggs

CRÉMEUX CITRON

80 g de jus de citron jaune
90 g d'œufs
100 g de sucre semoule
120 g de beurre doux
3 g feuille de gélatine
15 g de Kéva® Citron 60° Wolfberger
Zestes d'1 citron jaune

LEMON CREAM

80 g lemon juice
90 g eggs
100 g caster sugar
120 g unsalted butter
3 g gelatine leaf
15 g Wolfberger 60° Kéva® Citron
1 lemon rind

MERINGUE

60 g de blanc d'œufs
60 g de sucre semoule
60 g de sucre glace
Zestes d'1 citron jaune

MERINGUE

60 g egg whites
60 g caster sugar
60 g icing sugar
1 lemon rind

GELÉE KÉVA® CITRON

200 g d'eau
20 g de sucre semoule
50 g de Kéva® Citron 60° Wolfberger
5 g de feuille de gélatine

KÉVA® LEMON JELLY

200 g water
20 g caster sugar
50 g Wolfberger 60° Kéva® Citron
5 g gelatine leaf

• LA VEILLE

Réaliser la pâte sucrée, la gelée et les meringues.

PÂTE SUCRÉE (utiliser la moitié de la pâte et garder l'autre au congélateur pour une utilisation future)

1. Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.
2. Ajouter l'œuf. Ajouter les poudres. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Filmer la préparation et réserver au frais.

GELÉE KÉVA® CITRON

4. Chauffer l'eau et le sucre sans faire bouillir.
5. Hors du feu, ajouter le Kéva® Citron 60° Wolfberger et la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide et égouttée.
6. Couler sur une épaisseur de 1 cm.
7. Mettre au frais.

MERINGUE

8. Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre semoule. Lorsque les blancs sont bien fermes, ajouter le sucre glace en pluie en mélangeant à l'aide d'une maryse.
9. Pocher des grosses gouttes de tailles différentes sur une plaque avec du papier cuisson à l'aide d'une poche à douille.
10. Saupoudrer de sucre semoule et cuire à four 100°C pendant 3 heures. Les conserver au sec.

• LE JOUR J

11. Étaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 2 ou 3 mm et l'étaler sur un cercle ou un moule de 22 cm de diamètre.
12. Faire cuire à blanc dans un four à 150°C une quinzaine de minutes.

CRÈME D'AMANDES

13. Mettre le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes. Ajouter les œufs.
14. Une fois l'obtention d'un mélange homogène, le pocher dans le fond de pâte précuit. Remettre au four 4 minutes à 210° chaleur tournante.
15. Laisser refroidir à température ambiante.

CRÉMEUX CITRON

16. Dans une casserole, mélanger le jus de citron, le sucre, les œufs à feu moyen. Donner une ébullition et retirer du feu.
17. Ajouter le beurre, les feuilles de gélatine égouttées, les zestes de citron et le Kéva® Citron 60° Wolfberger
18. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Lorsque la crème est à température ambiante, garnir la tarte avec le crémeux en laissant 3mm pour la gelée Kéva® Citron 60° Wolfberger.
19. Garder au congélateur pendant 2 bonnes heures.
20. Au bout de 2 heures, lorsque le crémeux est devenu consistant, couler la gelée tiède sur le crémeux et disposer les meringues et les zestes de citron jaune.

• PREPARE IN ADVANCE

Make the sweet dough, the jelly and meringues in advance.

SWEET DOUGH (use half the dough and keep the other half in the freezer for future use)

1. Blend the sugar, butter and salt together to a thick creamy consistency.
2. Add the egg. Add the flour and almonds. Mix until it forms a smooth dough.
3. Wrap the preparation in cling film and reserve in a cool place.

KÉVA® CITRON JELLY

4. Heat the water and sugar without bringing to the boil.
5. Remove from heat and add the Wolfberger 60° Kéva® Citron and the gelatine previously softened in cold water and drained.
6. Pour out in a 1 cm thick layer.
7. Store in a cool place.

MERINGUE

8. Beat the egg whites, progressively incorporating the caster sugar. When the whites are nice and firm, sprinkle with the icing sugar and mix with a spatula.
9. Use a piping bag and nozzle to deposit drops of different sizes on an oven tray with greaseproof paper.
10. Sprinkle with caster sugar and bake in a 100°C oven for 3 hours. Reserve in a dry place.

• ON THE DAY

11. Roll out the sweet pastry to a thickness of 2 or 3 mm and place on a 22 cm diameter ring or baking mould.
12. Blind bake in a 150°C oven for about fifteen minutes.

ALMOND CREAM

13. Mix the butter and sugar to a creamy consistency. Add the powdered almonds. Add the eggs.
14. When it forms a smooth mixture, pipe it over the precooked pastry. Return to the convection oven for 4 minutes at 210°C.
15. Leave to cool at room temperature.

LEMON CREAM

16. Mix the lemon juice, sugar and eggs in a saucepan over medium heat. Bring to the boil and remove.
17. Add the butter, the drained gelatine leaves, the lemon rind and the Wolfberger 60° Kéva® Citron.
18. Mix with an immersion blender. When the cream is at room temperature, garnish the tart with the cream, leaving 3 mm for the Wolfberger Kéva® Citron 60° jelly.
19. Place in the freezer for at least 2 hours.
20. After 2 hours, when the cream has set, pour the warm jelly over the cream, dot with meringues and the lemon zest.