

Agrumes verveine citronnée / Citrus lemon verbena



*Tarte agrumes et
verveine citronnée*
Citrus lemon verbena tart

Riccardo Magni

*Chef pâtissier et directeur de la pâtisserie
à Congusto Gourmet Institute
Pastry chef and pastry director
at Congusto Gourmet Institute*



PONTHIER
une histoire de fruit

Tarte agrumes et verveine citronnée

Citrus lemon verbana tart

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Beurre	230g
Sucre glace	115g
Tant pour tant amandes	115g
Œufs	90g
Sel	3g
Vanille de Tahiti concentrée	5g
Farine T45	450g

Mélanger le beurre de tourage (à 15/16°C) avec le sucre glace et le tant pour tant amandes. Ajouter les œufs, le sel, la vanille et mélanger rapidement avec la farine. Conserver à 4°C. Étaler sur 3mm et tapisser les moules à tarte. Laisser refroidir.

BISCUIT AMARETTO MOELLEUX AMANDES PIGNONS DE PIN

Blancs d'œufs	125g
Sucre semoule	50g
Farine d'amande	150g
Sucre glace	150g
Farine T45	20g
Pignons de pin	20g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule, incorporer les poudres tamisées à la spatule. Étaler sur le fond de tarte à 4 mm, répartir quelques pignons de pin et saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et retirer le cercle de cuisson.

CRÉMEUX AGRUMES VERVEINE CITRONNÉE

Purée d'agrumes verveine citronnée PONTIER	300g
Xantane INGREDIUM	30g
Sucre	80g
Amidon de maïs	15g
Jaunes d'œufs	115g
Chocolat blanc 36 %	235g
Beurre	225g

Dissoudre les sucres et l'amidon de maïs ensemble. Mélanger avec la purée d'agrumes verveine citronnée PONTIER, les jaunes d'œufs et porter à ébullition. Ajouter le chocolat blanc et le beurre mou en petits morceaux, émulsionner et verser 5 mm directement dans la tarte. Refroidissez rapidement au froid négatif à -18°.

PANNA COTTA VANILLE TAHITI

Crème	400g
Sucre 1	25g
Vanille de Tahiti concentrée	5g
Gélatine P (porc) INGREDIUM	6g
Eau	30g
Crème fouettée	200g
Sucre 2	40g

Porter à ébullition la crème, le sucre 1 et la vanille. Ajouter la gélatine hydratée et, à 30°C, la crème fouettée avec le sucre 2. Utiliser immédiatement.

GELÉE AGRUMES VERVEINE CITRONNÉE

Purée d'agrumes verveine citronnée PONTIER	250g
Sucre semoule	55g
Agar INGREDIUM	3g

Dissoudre l'agar INGREDIUM dans le sucre et ajouter la purée d'agrumes verveine citronnée PONTIER. Porter à ébullition, refroidir et réserver.

PRÉPARATION ET DRESSAGE

Pamplemousse rose	QS
Orange	QS
Citron vert	QS
Zestes de citron vert	QS

Verser la panna cotta jusqu'au bord de la tarte et refroidissez rapidement au froid négatif. Conserver à -18°C. Dresser à la surface des gouttes de crémeux, des gouttes de gelée puis disposer des quartiers d'agrumes frais pelés à vif : pamplemousse rose, orange, et citron vert. Décorer de zestes de citron vert.

ALMOND SHORTBREAD

Butter	230g
Icing sugar	115g
Tant pour tant almonds	115g
Eggs	90g
Salt	3g
Liquid concentrated vanilla	5g
T45 flour	450g

Mix the butter (at 15/16°C) with the icing sugar and the tant pour tant almonds. Add the eggs, salt, vanilla and mix briefly with the flour, store at 4°C. Roll out over 3 mm on the tart mould. Let cool.

SOFT AMARETTO BISCUIT ALMONDS PINE NUTS

Egg whites	125g
Caster sugar	50g
Almond flour	150g
Icing sugar	150g
T45 flour	20g
Pine nuts	20g

Whip the egg whites with the caster sugar, incorporate the sifted powders with a spatula. Spread on the bottom of the pie to 4 mm, add some pine nuts and sprinkle with icing sugar. Bake at 170°C for 15 minutes. Let cool and remove the cooking ring.

CITRUS LEMON VERBENA CRÉMEUX

PONTIER citrus lemon verbena purée	300g
INGREDIUM Dextrose	30g
Sugar	80g
Corn starch	15g
Egg yolks	115g
White chocolate 36%	235g
Butter	225g

Dissolve the sugars and cornstarch together. Mix with the PONTIER citrus lemon verbena purée, egg yolks and bring to a boil. Add the white chocolate and the softened butter in small pieces, emulsify and pour 5 mm into the tart. Put in negative cold.

VANILLA PANNA COTTA

Cream	400g
Sugar 1	25g
Liquid concentrated vanilla	5g
INGREDIUM gelatin with Gelatin P (pork)	6g
Water	30g
Whipped cream	200g
Sugar 2	40g

Bring the cream, sugar 1 and vanilla to a boil for 2/3 minutes. Add the hydrated INGREDIUM gelatin P and, at 30°C, the whipped cream with sugar 2. Use immediately.

CITRUS LEMON VERBENA JELLY

PONTIER citrus lemon verbena	250g
Caster sugar	55g
INGREDIUM Agar agar	3g

Dissolve the INGREDIUM agar in the sugar and the PONTIER citrus lemon verbena purée. Bring to a boil, let cool and set aside.

ASSEMBLY AND DECORATION

Pink grapefruit	SQ
Orange	SQ
Lime	SQ
Lime zests	SQ

Pour the panna cotta to the edge of the tart and put in the negative cold. Store at -18°C. Arrange drops of cream, drops of jelly, then arrange pieces of fresh pink grapefruit, orange, lime and PONTIER lime zests.