

CROCK CITRON



Photo «àpointstudio» - Rennes - 0299860636 - www.apointstudio.fr



- Meringue italienne
- Cremirca citron
- Fond sablé breton Ranson



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

*La traditionnelle tarte
citron meringuée
associée à la gourmandise
du sablé breton !*

COMPOSITION

pour 4 tartes de 18 cm

FOND TARTE SABLÉ BRETON RANSON

Fond tarte sablé breton Ranson ø18cm .. 4 unités

CREMIRCA CITRON

Cremirca citron IRCA 520 g

MERINGUE ITALIENNE

Eau 80 g

Top meringue IRCA 160 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

FOND TARTE SABLÉ BRETON RANSON

Décongeler les fonds de tarte. Il est possible d'imperméabiliser les fonds avec du beurre de cacao ou du chocolat blanc.

CREMIRCA CITRON

Pocher en tourbillon environ 130 g de cremirca citron sur le fond sablé breton.

MERINGUE ITALIENNE

Monter au batteur l'eau et le Top Meringue durant 5 minutes à grande vitesse.

MONTAGE DES TARTES

Après avoir pocher en tourbillon la Cremirca citron, pocher la meringue italienne tout autour de la tarte et bruler cette meringue selon vos envies.