

TARTE CITRON VOLTIGE



Recette proposée par
PIERRE-ABRAHAM LEFEBVRE-ALBARET
Chef Pâtissier et Chocolatier,
co-créateur de la Pâtisserie Voltige,
Villeurbanne (Rhône).

VOLTIGE LEMON TART

HAZELNUT SPONGE

For one sheet 700 g

Icing sugar 106 g
Hazelnut powder 106 g
Eggs 88 g
Egg yolks 56 g
Egg whites 193 g
Caster sugar 70 g
Flour 87.7 g
Roasted and crushed hazelnuts (as needed)

Sift icing sugar with hazelnut powder. Add eggs with warmed egg yolks and whip on a mixer. Whip egg whites and gradually add sugar in three times for form a meringue before folding into the previous mixture. Spread onto trays before sprinkling with roasted, crushed hazelnuts. Bake at 170°C for 12 minutes.

KALAMANSI CREAM

Kalamansi puree 190 g
Water 30 g
Eggs 200 g
Caster sugar 180 g
Gelatin 4 g
Butter 250 g

Boil puree with water and pour onto eggs and sugar. Cook to 85°C before adding soaked gelatin (soaked in 6 times the weight in water). Cool to 35°C before adding softened butter and emulsifying with a hand blender.

JAPANESE PEPPER GANACHE

Gelatin 1.7 g
Cream 220 g
White chocolate 55 g
Lemon puree 40 g
Japanese pepper 5 g

Infuse pepper in cream for 24 hours. Strain and heat half of the cream. Add soaked gelatin and pour onto melted chocolate. Add lemon juice and blend to emulsify before refrigerating for 12 hours.

ALMOND SHORTBREAD

Butter 220 g
Icing sugar 155 g
Almond powder 65 g
Eggs 75 g
Flour 380 g
Salt 3 g

Mix butter with icing sugar. Add powders and eggs to form a dough. Roll out to 3 mm thick. Cut 6 cm diameter discs with a 3 cm diameter disc in the centre. Bake between two silicon mats at 180°C to a golden colour.

YUZU "PÂTE DE FRUITS" (FRUIT JELLY)

Water 150 g
Yuzu puree 250 g
Glucose 100 g
Caster sugar 300 g
Yellow pectin 7 g

Mix 100 g sugar with pectin. Place water with yuzu puree and glucose. Add previous sugar mixture and stir well. Boil and gradually add remaining sugar. Stirring with a whisk. Form a homogeneous mass and cook to 107°C. Take care with the fact that with pate de fruits it can take quite a while to obtain 107°C. Take care not to burn yourself as the mixture can send small splashes. Pour into the centre of the baked shortbread discs.

ASSEMBLY

Cut bands of 23 x 2 cm of sponge. Line 8 cm tart rings with the sponge with the hazelnuts facing the exterior. Place onto a tray with a guitar sheet. Pipe a ball of kalamansi cream in the centre and smoothen with whipped Japanese pepper cream. Freeze for 3 hours. Spray with yellow to create a velvet effect onto the sponges and the sides. Stick the shortbread and pâte de fruits with a little ganache, taking care to slightly brush the bottoms to help remain vertical. Decorate.

THE IDEA?

A summer version of a classic lemon tart with a fresh finish with the Japanese pepper, retaining interesting textures.

THE SHAPE?

We wanted to recreate the roundness of a slice of lemon. To also remind of the freshness of the pulp by playing with the transparency of the pâte de fruits in the centre.

THE FLAVOURS?

A soft and creamy hazelnut sponge with roasted hazelnuts, a hazelnut shortbread, a whipped Japanese pepper ganache, a kalamansi cream and a yuzu ate de fruits.

THE TECHNICAL STEP?

When cooking the pâte de fruits to ensure that it is done correctly. NOT too soft, but not too firm.

CAREFUL

A lot of elements require a certain attention.



© T. Caron

BISCUIT NOISETTE

Pour une feuille de 700 g.

Sucre glace 106 g
Poudre de noisette 106 g
Œufs 88 g
Jaunes d'œufs 56 g
Blancs d'œufs 193 g
Sucre 70 g
Farine 87,7 g
Noisettes, torréfiées et concassées QS

Tamiser le sucre glace avec la poudre de noisette. Ajouter les œufs avec les jaunes tempérés et monter à la feuille. Monter les blancs avec le sucre en trois fois. Mélanger les blancs avec le premier mélange et ajouter la farine. Saupoudrer de noisettes torréfiées concassées et cuire à 170 °C pendant 12 min.

CRÉMEUX KALAMANSI

Purée de kalamansi 190 g
Eau 30 g
Œufs 200 g
Sucre 180 g
Gélatine 4 g
Beurre 250 g

Faire une anglaise avec la purée, l'eau, les œufs et le sucre à 85 °C. Ajouter la gélatine hydratée avec 6 fois son poids en eau. Laisser refroidir à 35 °C, ajouter le beurre pommade et mixer.

GANACHE AUX BAIES DE SANSHO

Gélatine 1,7 g
Crème 220 g
Chocolat blanc 55 g
Purée de citron 40 g
Baies de Sansho 5 g

La veille, infuser les baies dans la crème. Chinoiser la crème et en chauffer la moitié. Ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat fondu.

Ajouter le jus de citron, mixer et réserver 12 h au réfrigérateur.

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Beurre 220 g
Sucre glace 155 g
Amandes en poudre 65 g
Œufs 75 g
Farine 380 g
Sel 3 g

Pétrir la veille le beurre et le sucre glace. Ajouter les poudres. Ajouter les œufs quand la pâte est sableuse. Abaisser la pâte à 3 mm au laminoin et découper avec l'emporte-pièce simple n° 6. Ajouter les disques de pâte sablée avec l'emporte-pièce n° 3 bien au centre. Cuire à 180 °C entre deux Silpat® jusqu'à atteindre une belle couleur dorée.

PÂTE DE FRUITS YUZU

Eau 150 g
Purée de yuzu 250 g
Sirop de glucose 100 g
Sucre en poudre 300 g
Pectine jaune 7 g

Mélanger 100 g de sucre en poudre avec la pectine. Dans une casserole mettre l'eau, la purée de yuzu et le sirop de glucose. Ajouter le mélange sucre-pectine à l'aide d'un fouet et bien mélanger. Chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le reste du sucre en plusieurs fois, bien mélanger au fouet et, une fois le mélange homogène, porter à température de 107 °C. Attention, pour toutes les pâtes de fruits, la montée à 107 °C peut être longue sur la fin et il y a des risques de petites éclaboussures, faire bien attention à ne pas se brûler. Couler au centre des disques de pâte sablée.

MONTAGE

Découper des bandes de biscuit de 23 x 2 cm de large, chemiser

des moules à tartelette de 8 cm de diamètre, noisettes vers l'extérieur, mettre le tout sur plaque inox avec feuille guitare ! Pocher au centre une belle sphère de crèmeux kalamansi, lisser avec la ganache aux baies de Sansho foisonnée et bloquer au congélateur pendant 3 h. Pulvériser en jaune pour un effet velours sur le biscuit et une des faces du palet. Coller les pâtes sablées et leur pâte de fruits avec un peu de ganache de chaque côté en ayant pensé à brosser légèrement leur base pour les faire tenir debout. Décorer.

L'IDÉE ?

Création d'une version estivale de la tarte citron classique en exultant le côté fraîcheur grâce aux baies de Sansho, tout en gardant de belles textures.

LA FORME ?

On a voulu recréer la rondeur d'une tranche de citron. Et aussi rappeler la fraîcheur de la pulpe en jouant avec la transparence de la pâte de fruits au milieu.

LES SAVEURS ?

Biscuit onctueux à la noisette avec ses éclats de noisettes torréfiées, pâte sablée, ganache montée aux baies de Sansho, crèmeux kalamansi, pâte de fruits yuzu.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

L'exécution de la cuisson de la pâte de fruits afin que sa texture soit juste, ni trop souple ni trop raide.

ATTENTION

Beaucoup d'étapes demandent de la minutie.