



**TONG CITRON
MERINGUÉ**

Recette proposée par
ARNAUD LARHER
M.O.F. et Relais Dessert International



PCB CREATION
Manufacture et confection



FOURNISSEURS

PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre tempéré	500 g
Poudre d'amande	104 g
Sucre glace	326 g
Poudre de vanille	1 g
Œufs	204 g
Fleur de sel	3,6 g
Farine	860 g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les ingrédients dans l'ordre de la recette, filmer et placer au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,5 mm au laminoir puis détailler les fonds. Cuire au four à 160 °C pendant 14 min.

CRÈME CITRON

Purée de citron jaune	500 g
Zestes de citron	2
Sucre	160 g
Œufs	10
Couverture Ivoire 33 %	400 g
Beurre de cacao	20 g
Gélatine poudre 200	8 g

Cuire au bain-marie la purée, les zestes mélangés avec le sucre, les œufs à 85 °C ajouter la gélatine dans l'appareil et verser sur le chocolat Ivoire et le beurre de cacao, mixer le tout et couler dans les moules.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Démouler les crèmes citron, poser sur la pâte sablée et déposer la guimauve citron et les éléments de décor.