



Igor Zaritskiy

### Ciasto (spód)

- 225 g masła 82% Debic
- 140 g cukru pudru
- 45 g mąki migdałowej Lubecca
- 2 g soli
- 2 g ekstraktu waniliowego
- 87 g jaj
- 375 g mąki T55

W misie miksera wymieszać masło, cukier i mąkę migdałową, sól oraz ekstrakt waniliowy. Dodać jajka i mąkę, masę wstawić do lodówki na 4 godziny. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm, włożyć do posmarowanej masłem form o średnicy 6 cm i wysokości 2 cm. Wstawić do lodówki na 4 godziny.

### Polewa z żółtek

- 150 g żółtek
- 40 g mleka 3,2%
- 40 g cukru pudru

Piekarnik rozgrzać do temp. 180°C. Wypiekać tartaletki przez 10 min. Wymieszać żółtka, mleko oraz cukier puder. Mieszkanką posmarować środek tartaletek za pomocą pędzelka lub kompresora. Pozostawić na 2 minuty w piekarniku.

### Cytryna konfi

- 500 g cytryny
- 800 g cukru
- 500 g wody

Z cytryn obrać skórkę, pokroić na kawałki i zagotować 3 razy po 7 min., wymieniając wodę. Dodać cukier i 800 g wody. Doprowadzić do wrzenia, wystudzić i powtórzyć procedurę 5 razy.

### Cytrynowy środek

- 180 g puree z mandarynki Ravifruit
- 270 g puree z cytryny Ravifruit
- 55 g cukru
- 6 g agaru L.F.

- 25 g bazylii
- 300 g cytryny konfi
- 150 g wyfiletowanych cząstek cytryny

Soki zmiksować, zagotować razem z cukrem i agarrem. Dodać cytrynę konfi, pokrojone cząstki w kostkę oraz posiekaną bazylię. Włożyć do foremek, zamrozić.

### Frangipane

- 115 g masła 83% Debic
- 115 g cukru
- 115 g mączki migdałowej Lubecca
- 115 g jaj
- 3 szt skórki z cytryn

W mikserze wymieszać masło, cukier, mąkę migdałową oraz skórkę cytryny. Stopniowo dodawać jajka. Tartaletki napęlnić przygotowanym kremem. Piec 5 minut w temperaturze 150°C. Na koniec zostawić do ostygnięcia.

### Ganash yuzu

- 6 g żelatyny
- 720 g śmietanki 35% Debic
- 210 g białej czekolady Zefir Barry
- 160 g soku z yuzu

Żelatynę zalać zimną wodą i zostawić na 20 min. Zagotować połowę kremu, dodać żelatynę. Wlać stopniowo rozpuszczoną czekoladę. Dodać drugą połowę kremu, a następnie sok z yuzu. Wszystko zmiksować. Przechowywać w hermetycznym pojemniku. Pozostawić na 12 godz. w lodówce.

### Gel cytrynowy

- 150 g puree cytrynowego Ravifruit
- 15 g cukru
- 3 g agaru L.F.

Wszystkie składniki zmieszać, gotować przez 1 minutę, wystudzić, wymieszać blenderem.

### Płyn do aerografu

- 25 g spirytusu
- 2 g złota w proszku

Wszystkie składniki wymieszać.

### Zamsz

- 100 g białej czekolady Velvet Callebaut
- 100 g masła kakaowego Callebaut
- 4 g żółtego barwnika w proszku Deco Relief

Wszystkie składniki wymieszać.

# Cytryna na tarcie

Warsaw  
Academy  
OF PASTRY ARTS  
by Sempre

Sempre

