

L'Appareil à Tarte au Citron de Sicile

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



« Une Signature Citron à décliner
selon vos inspirations sucrées »



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Édito

Aujourd'hui, le citron est l'une des tendances phare en pâtisserie. En effet, la saveur acide de cet agrume plaît, ce qui fait de la tarte au citron un des desserts préférés des Français. C'est d'ailleurs ce qui a inspiré Président Professionnel pour développer son Appareil à Tarte au Citron de Sicile.

Cette recette de grande qualité se distingue par son goût fraîchement acidulé caractéristique du Citron de Sicile. Cette appellation peut être valorisée sur votre carte pour susciter l'envie de vos convives.

L'Appareil à Tarte au citron de Sicile Président Professionnel est facilement personnalisable pour de multiples créations et adapté à tous les types de restauration, que ce soit pour la restauration à table, les nombreux couverts ou encore le snacking. Vous trouverez quelques idées au fil de ce livret.



- Une **appellation Citron de Sicile** à valoriser sur les cartes.
- Résultat garanti : une **excellente tenue de l'appareil** même après 24h de prise au froid.
- Un appareil facilement personnalisable pour une **infinité d'usages**.



Sommaire

LES DESSERTS À TABLE

L'Incontournable Tartelette au Citron	4
Le Café Gourmand Citronné	6
Duo de Citron Jaune et Vert au Thé Matcha sur un Sablé Amande	8

LES NOMBREUX COUVERTS

La Crème de Citron aux Fruits Rouges	10
La Crème Citron Façon Sabayon	12
L'Entremets Citron et Mousse au Chocolat	14

FAÇON SNACKING

La Religieuse au Citron	16
Le Beignet au Citron	18
Le Macaron au Citron	20

L'Incontournable Tartelette au Citron



 Temps de préparation : **40 min**

 Temps de cuisson : **1h50**

 Report : **4h**

 Ustensiles : **Casserole, four, batteur électrique, balance, piston, cercle à tarte 8cm**

 Coût portion : **0,95€/tartelette meringuée**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

LA CRÈME CITRON

- **1 L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**

LA PÂTE SABLÉE

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre
- 30 g d'eau
- 1 jaune d'œuf

LA MERINGUE ITALIENNE

- 500 g de sucre
- 7 blancs d'œuf

PROGRESSION

LA PÂTE SABLÉE

- Réaliser votre pâte sablée selon votre recette habituelle.
- Abaisser la pâte, fonder un cercle de diamètre 8 cm et cuire à blanc au four à 170 °C environ 30 minutes. Réserver.

LA CRÈME DE CITRON

- Verser l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® dans une casserole et faire chauffer à feu moyen (60 °C+/-5 °C) en remuant avec une spatule jusqu'à frémissement : l'appareil doit être bien lisse et bien liquide.
- Garnir les fonds de tarte et laisser prendre au froid pendant 4 heures.

FINITION : LA MERINGUE

- Préchauffer le four à 120 °C.
- Mélanger les 7 blancs d'œuf avec 250 g de sucre puis les monter en neige. Un fois qu'ils sont fermes, incorporer les 250 g de sucre restant, et mélanger délicatement.
- Sur une plaque, placer une feuille de papier sulfurisé et déposer les meringues.
- Cuire 20 minutes à 120 °C puis 1 heure à 100 °C.
- Dresser les meringues selon votre inspiration.

ASTUCE DU CHEF

- Vous pouvez opter pour un cercle de plus grande taille et réaliser une tarte à partager pour une présentation plus authentique.
- Variez vos dressages en remplaçant la meringue par des zestes d'agrumes pour renforcer le côté citronné.

Le Café Gourmand Citronné



 Temps de préparation : **30 min**

 Temps de cuisson : **1h50**

 Report : **0 min**

 Ustensiles : **Verrines, poche à douille, douilles unies et cannelées, balance**

 Coût portion : **1,50€/portion**

INGRÉDIENTS

Pour 10 assiettes

LA PÂTE À CHOUX

- 0,125 L d'eau • 50 g de farine • 25 g de beurre
- 1 pincée de sel • 1 œuf

LE CRAQUELIN

- 25 g de cassonade • 25 g de beurre • 25 g de farine

LA PÂTE À SUCRE

- 1 c. à s. de miel liquide
- 1 blanc d'œuf • 250 g de sucre glace • 1 c. à c de pollen

LA VERRINE

- 500 ml Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel®
- 325 g de palets bretons
- Copeaux de chocolat

LE CROQUANT AU CHOCOLAT

- 10 cigarettes en chocolat

LA CRÈME DE CITRON

- **1 L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**

PROGRESSION

LE CHOU

- Reprendre les étapes de la recette Religieuse au Citron page 17.

LA VERRINE

- Préparer la chantilly en foisonnant la Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel® 4 minutes à vitesse moyenne.
- Réserver au froid.
- Emietter 20 g de palets bretons au fond des verrines.
- Pocher ensuite l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® à l'aide d'une douille unie.
- Pocher enfin la crème foisonnée à l'aide d'une douille cannelée.
- Ajouter quelques copeaux de chocolat pour finition.

LE CROQUANT AU CHOCOLAT

- Pocher l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® à l'aide d'une douille cannelée sur la cigarette en chocolat.

LE MONTAGE

- Dresser l'ensemble des éléments selon votre inspiration.

ASTUCE DU CHEF

- Réalisez des choux de 3-4 cm de diamètre, pour un café gourmand qui restera ainsi léger.
- Vous pouvez également faire varier votre café gourmand à l'infini en déclinant tous les usages de l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile : fourrage de beignet, mini tartelette ou encore petit pot de crème.

Duo de Citron Jaune et Vert au Thé Matcha sur un Sablé Amande



Temps de préparation : **30 min**



Temps de cuisson : **30 min**



Report : **0 min**



Ustensiles : **Four, papier sulfurisé, balance, poche à douille, douilles unies, cul-de-poule, microplane,**



Coût portion : **1,77€/Kg**

INGRÉDIENTS

Pour 10 tartelettes

LA PÂTE SABLÉE

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre
- 30 g d'eau
- 1 jaune d'œuf

LA CRÈME AMANDE

- 6 œufs
- 260 g de poudre d'amandes
- 260 g de beurre mou
- 260 g de sucre

LA CRÈME DE CITRON

- **1 L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**
- 15 g de thé matcha
- 1 citron vert

PROGRESSION

LA PÂTE SABLÉE

- Réaliser votre pâte sablée selon votre recette habituelle.
- Abaisser la pâte, fonder un cercle de diamètre 8 cm et cuire à blanc au four à 170 °C environ 30 minutes. Réserver.

LA CRÈME D'AMANDES

- Fouetter le beurre doux ramolli dans un cul-de-poule pour le rendre souple et crémeux, y ajouter le sucre en poudre et bien mélanger. • Incorporer les œufs entiers tout en fouettant vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la poudre d'amandes. • Mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une crème bien lisse et homogène.
- Réserver la crème d'amandes au froid.

LA CRÈME DE CITRON

- Ouvrir la brique d'Appareil Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® et peser 500 g dans un cul-de-poule à l'aide d'une spatule. • Remplir une première poche à douille puis réserver au froid. • Dans un cul-de-poule bien froid, peser à nouveau 500 g d'Appareil Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® et ajouter le thé matcha.
- Mélanger pour obtenir une coloration homogène.
- Remplir une deuxième poche à douille et réserver au froid.

LE MONTAGE

- Dans les fonds de tarte, verser un peu de crème d'amandes et les décorer en pochant les 2 Appareils à Tarte au Citron de Sicile avec une douille unie selon votre inspiration. • Enfin zester le citron vert à l'aide d'une microplane.

ASTUCE DU CHEF

- Personnalisez votre fond de tarte en utilisant une base Granola avec des noix de Pécan, des amandes, des noisettes et des flocons d'avoine ou réinventez votre pâte sablée avec une pointe de muscade ou de piment d'Espelette.
- Vous pouvez également varier les saveurs en utilisant l'Appareil à Crème Brûlée à la Pistache Président Professionnel® en pochage.

Crème de Citron aux Fruits Rouges



Temps de préparation : **15 min**



Temps de cuisson : **2h**



Report : **4h**



Ustensiles : **Casserole, verrines, four, batteur électrique, papier sulfurisé, balance, piston**



Coût portion : **0,65€/portion**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

LA CRÈME DE CITRON

- ½ L d'**Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**

LA MERINGUE

- 100 g de sucre glace
- 100 g de sucre semoule
- 3 blancs d'œuf

LA FINITION

- 1 barquette de framboises
- 1 barquette de mûres

PROGRESSION

LA CRÈME DE CITRON

- Préparer au préalable les verrines.
- Ouvrir la brique d'Appareil Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®, verser dans une casserole et faire chauffer à feu moyen (60 °C+/-5 °C) en remuant avec une spatule jusqu'à frémissement : l'appareil doit être bien lisse et bien liquide.
- Garnir les verrines préalablement préparées et laisser prendre au froid pendant 4 heures.

LES BAGUETTES DE MERINGUE

- Préchauffer votre four à 120 °C. Fouetter les blancs d'œufs en neige dans un robot avec 30 g de sucre semoule. Lorsque les blancs commencent à être bien montés, ajouter 70 g de sucre semoule au fur et à mesure. Continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une meringue bien blanche.
- Verser les 100 g de sucre glace tamisé et mélanger à l'aide d'une spatule. Remplir une poche à douille de cette préparation et réaliser des tiges longues et lisses. Saupoudrer de sucre semoule sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner durant 8 minutes puis baisser le four à 90 °C. Laisser cuire pendant 2 heures environ. Les meringues sont cuites lorsqu'elles sont bien sèches à l'intérieur. Les laisser complètement refroidir avant de les garnir.

MONTAGE

- Finir le dressage en agrémentant de framboises, de mûres et des baguettes de meringue.

ASTUCE DU CHEF

- Choisissez des fruits de saisons pour agrémenter vos verrines, vous pouvez par exemple ajouter des quartiers d'orange en hiver.
- Utilisez des brisures de meringue prêtes à l'emploi pour gagner du temps.

La Crème Citron façon Sabayon



 Temps de préparation : **15 min**

 Temps de cuisson : **0 min**

 Report : **0 min**

 Ustensiles : **Ramequin, cul-de-poule, chalumeau**

 Coût portion : **0,80€/portion**

INGRÉDIENTS

Pour 10 ramequins

- ½ L d'**Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**
- 5 pamplemousses
- 5 oranges
- 2 jaunes d'œuf

PROGRESSION

- Éplucher les pamplemousses et les oranges, puis les découper en segments.
- Disposer les segments de pamplemousses et d'oranges au fond des contenants choisis.
- Dans un cul-de-poule, ajouter l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® et les jaunes d'œuf.
- Mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver au froid.
- Avant le service, remplir les ramequins avec la préparation et passer au chalumeau quelques secondes pour faire brunir l'appareil.

ASTUCE DU CHEF

- Vous pouvez faire varier les fruits selon la saison (fruits rouges, kiwis etc.) ainsi qu'aromatiser l'appareil avec du thym, de la menthe ou encore du basilic pour totalement personnaliser votre dessert.

L'Entremets Citron & Mousse au Chocolat



 Temps de préparation : **15 min**

 Temps de cuisson : **30 min**

 Report : **4h30**

 Ustensiles : **cercle à tarte 22 cm, four, casserole, batteur, microplane, cellule de refroidissement**

 Coût portion : **0,90€/ portion**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

LES GARNITURES

- 1/2 L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®
- 1/2 L d'Appareil à Mousse au Chocolat Noir Président Professionnel®

LA PÂTE SABLÉE

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre
- 30 g d'eau
- 1 jaune d'œuf

LA FINITION

- 2 citrons jaunes

PROGRESSION

LA PÂTE SABLÉE

- Réaliser votre pâte sablée selon votre recette habituelle.
- Abaisser la pâte, fonder un cercle de diamètre 28 cm et cuire à blanc au four à 170 °C environ 30 minutes. Réserver.

LA CRÈME DE CITRON

- Ouvrir la brique d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®.
- Verser dans une casserole et faire chauffer à feu moyen (60 °C+/-5 °C) en remuant avec une spatule jusqu'à frémissement : l'appareil doit être bien lisse et bien liquide.
- Garnir le fond de tarte et faire prendre en cellule de refroidissement 10 minutes.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- Ouvrir la brique d'Appareil à Mousse au Chocolat Noir Président Professionnel®.
- Verser 500 mL dans un cul-de-poule et foisonner au batteur 3 minutes à vitesse maximale.
- Recouvrir la tarte à l'aide d'une palette et lisser.
- Laisser prendre au froid pendant 4 heures.

LA FINITION

- Enfin zester le citron jaune à l'aide d'une microplane.

ASTUCE DU CHEF

- Vous pouvez également imaginer cette recette en version verrine en disposant comme base des brisures de spéculoos, puis la crème de citron surmontée de la mousse au chocolat.



La Religieuse au Citron



 Temps de préparation : **35 min**

 Temps de cuisson : **25 min**

 Report : **0 min**

 Ustensiles : **Papier sulfurisé, plaque, casserole, cul-de-poule, batteur, four, poche à douille, douille unie**

 Coût portion : **1,00€/portion**



INGRÉDIENTS

Pour 10 religieuses

LA PÂTE À CHOUX

- 0,125 L d'eau
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

LE CRAQUELIN

- 50 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 50 g de farine

LA PÂTE À SUCRE

- 2 c. à s. de miel liquide
- 1 blanc d'œuf
- 500 g de sucre glace
- 2 c. à c de pollen

LA CRÈME DE CITRON

- **1 L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**

PROGRESSION

LE CRAQUELIN

- Réaliser la pâte à craquelin en mélangeant tous les ingrédients dans un cul-de-poule et former une boule de pâte.
- Étaler la préparation à 3 mm d'épaisseur sur une feuille de papier sulfurisé et réserver au congélateur.

LA PÂTE À CHOUX

- Dans une casserole sur feu doux faire chauffer le lait, l'eau, le sucre, et le beurre fondu jusqu'à ébullition.
- Ajouter la farine et mélanger énergiquement pour apporter de la consistance.
- Laisser chauffer à nouveau 1 minute pour assécher la pâte.
- Verser la préparation dans un bol du batteur puis ajouter un à un les œufs pour obtenir un mélange homogène.
- La pâte est prête lorsqu'elle devient lisse et brillante et forme un ruban en retombant.
- Préchauffer le four à 175 °C. Pocher l'appareil en quinconce en réalisant des choux de la taille de votre choix.
- Découper des cercles de pâte à craquelin identique à la taille des choux pour les y déposer.
- Cuire les choux 25 minutes et laisser refroidir.

LA PÂTE À SUCRE

- Mélanger les œufs, le miel et le blanc d'œuf au batteur jusqu'à homogénéisation de l'appareil.
- Ajouter progressivement le sucre glace, en mélangeant bien. Dès que la consistance le permet, pétrir la pâte du bout des doigts.
- Finir d'ajouter le sucre glace jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. • Réserver au froid.

LE MONTAGE

- Ouvrir la base du chou puis pocher l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel® à l'aide d'une douille unie dans chaque chou.
- Découper dans la pâte à sucre le décor désiré et procéder au montage.

ASTUCE DU CHEF

- Vous pouvez également varier les plaisirs en déclinant votre religieuse en version éclair au citron.

Le Beignet au Citron



 Temps de préparation : **20 min**

 Temps de cuisson : **0 min**

 Report : **2h**

 Ustensiles : **Cul-de-poule, rouleau à pâtisserie, emporte-pièce (7-8 cm), poche à douille, douille unie.**

 Coût portion : **0,70€/portion**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

LA PÂTE À BEIGNET

- 1,2 kg de farine de blé
- 34 g de levure de boulanger
- 4 œufs
- 130 g de beurre doux
- 65 g de sucre en poudre
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel

LA CRÈME DE CITRON

- **½ L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**
- Poche à douille et douille unie

PROGRESSION

- Dans un cul-de-poule, mélanger la farine, le sel et le sucre.
- Creuser un puits au centre et y verser les liquides, la levure émiettée et les œufs.
- Mélanger à la spatule jusqu'à la formation d'une boule de pâte homogène.
- Pétrir quelques minutes pour que la pâte devienne souple et élastique, ajouter le beurre à température de la pièce.
- Couvrir d'un linge propre et laisser lever 1h30 à température ambiante.
- Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, l'aplatir avec la paume de la main puis l'étaler délicatement avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 cm environ.
- Découper des ronds avec un emporte pièce de 7-8 cm de diamètre.
- Couvrir et laisser lever 30 minutes couvert d'un linge propre et légèrement humide.
- Faire frire les beignets. Dès qu'ils sont dorés d'un côté, les retourner pour cuire l'autre face. Egoutter sur des feuilles de papier absorbant.
- Avant de servir, fourrer les choux d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel à l'aide d'une poche à pâtisserie avec une douille unie et les saupoudrer de sucre.

ASTUCE DU CHEF

- Pour une version snacking ou on the go vous pouvez présenter les beignets garnis dans un cornet type papier journal.
- Pensez également aux beignets prêts à garnir pour gagner du temps.

Le Macaron au Citron



Temps de préparation : **20 min**



Temps de cuisson : **45 min**



Report : **2h**



Ustensiles : **Four, papier sulfurisé, tamis, cul-de-poule, poche à douille, douille unie et cannelée, batteur électrique**



Coût portion : **0,21€/portion**

INGRÉDIENTS

Pour 50 macarons

LA PÂTE À MACARON

- 224 g de poudre d'amande
- 450 g de sucre glace
- 250 g de blanc d'œufs
- 100 g de sucre semoule

LA CRÈME DE CITRON

- 0.666 L de Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel®
- **0,333 L d'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®**

PROGRESSION

LES MACARONS

- Préchauffer le four à 155 °C. Mixer le sucre glace et la poudre d'amandes puis tamiser la préparation au-dessus d'un papier sulfurisé. Débarrasser dans un cul-de-poule.
- Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Débarrasser dans un cul-de-poule. Y incorporer la préparation sucre glace et la poudre d'amandes.
- Mélanger délicatement avec une maryse jusqu'à ce que l'appareil soit homogène et brillant.
- Selon votre inspiration, colorer votre appareil avec par exemple : pour une couleur rose : jus de betterave, pour une couleur marron : chocolat, pour une couleur verte : jus d'épinard, pour une couleur orange : jus de carotte
- Déposer la macaronade dans une poche munie d'une douille unie, puis coucher 48 macarons de 5 cm de diamètre sur une plaque munie de papier sulfurisé. Les laisser croûter pendant 30 minutes à température ambiante. Enfourner pour 14 minutes. Laisser refroidir, décoller les macarons et les réserver.

LA CRÈME DE CITRON

- Dans un cul-de-poule peser la Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel® et l'Appareil à Tarte au Citron de Sicile Président Professionnel®.
- Foisonner à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir un appareil avec une bonne tenue. Réserver au froid.

LE MONTAGE

- Pocher l'appareil et déposer 20 g de crème par macaron à l'aide d'une douille cannelée. Refermer les macarons et les disposer selon votre créativité.

ASTUCE DU CHEF

- Pour gagner du temps, vous pouvez aussi utiliser des coques de macaron prêtes à garnir du boulanger proche de chez vous.
- Surprenez vos clients avec un maxi macaron en utilisant une coque de 8 cm de diamètre.



Notes



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes



A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Plus d'idées recettes sur :
www.président-professionnel.fr

Pour en savoir
plus sur L'Appareil
à Tarte au Citron
de Sicile



Rejoignez-nous
@chefsprésidentprofessionnel



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ECOLE AUX ETOILES

S.N.C L.C.H.F - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ
Tél. : 02 99 26 64 79 - Fax : 02 99 26 64 70