



*Tarta de cítricos y  
verbena al limón*  
*Zitrusfrüchte-Zitronenverbena-Tarte*

Riccardo Magni

*Chef pastelero y director de pastelería  
del Congusto Gourmet Institute  
Konditormeister und Leiter des Fachbereichs  
Konditorei am Congusto Gourmet Institute*



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Tarta de cítricos y verbena al limón

## Zitrusfrüchte-Zitronenverbena-Tarte

### MASA SABLÉE DE ALMENDRA

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Mantequilla                    | 230g |
| Azúcar glas                    | 115g |
| Tanto por tanto de almendras   | 115g |
| Huevos                         | 90g  |
| Sal                            | 3g   |
| Vainilla de Tahití concentrada | 5g   |
| Harina T45                     | 450g |

Mezclar la mantequilla extra seca (a 15/16 °C) con el azúcar glas y el tanto por tanto de almendra. Añadir los huevos, la sal y la vainilla y mezclar rápidamente con la harina. Mantener a 4 °C. Estirar la masa hasta tener una lámina de 3 mm y forrar los moldes. Dejar enfriar.

### MOELLEUX AMARETTO DE ALMENDRA Y PIÑONES

|                    |      |
|--------------------|------|
| Clara de huevo     | 125g |
| Azúcar extrafino   | 50g  |
| Harina de almendra | 150g |
| Azúcar glas        | 150g |
| Harina T45         | 20g  |
| Piñones            | 20g  |

Montar las claras de huevo con el azúcar extrafino e incorporar los ingredientes secos tamizados con una espátula. Extender sobre el fondo de tarta hasta lograr un grosor de 4 mm, poner los piñones por encima y espolvorear con azúcar glas. Hornear a 170 °C durante 15 minutos. Dejar enfriar y retirar el aro de horneado.

### CREMOSO DE CÍTRICOS Y VERBENA AL LIMÓN

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Puré de cítricos y verbena al limón PONTIER | 300g |
| Xantana INGREDIUM                           | 30g  |
| Azúcar                                      | 80g  |
| Almidón de maíz                             | 15g  |
| Yemas de huevo                              | 115g |
| Chocolate blanco 36 %                       | 235g |
| Mantequilla                                 | 225g |

Disolver juntos los azúcares y el almidón de maíz. Mezclar con el puré de cítricos y verbena al limón PONTIER y las yemas de huevo y llevar a punto de ebullición. Añadir el chocolate blanco y la mantequilla pomada en trozos pequeños, emulsionar y verter 5 mm directamente en la tarta. Enfriar rápidamente en frío negativo a -18°.

### PANNA COTTA DE VAINILLA DE TAHITÍ

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Nata                           | 400g |
| Azúcar 1                       | 25g  |
| Vainilla de Tahití concentrada | 5g   |
| Gelatina P (cerdo) INGREDIUM   | 6g   |
| Agua                           | 30g  |
| Nata batida                    | 200g |
| Azúcar 2                       | 40g  |

Llevar a punto de ebullición la nata, el azúcar 1 y la vainilla. Añadir la gelatina hidratada y, a 30 °C, la nata batida con el azúcar 2. Usar inmediatamente.

### GELATINA DE CÍTRICOS Y VERBENA AL LIMÓN

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Puré de cítricos y verbena al limón PONTIER | 250g |
| Azúcar extrafino                            | 55g  |
| Agar INGREDIUM                              | 3g   |

Disolver el agar INGREDIUM en el azúcar y añadir el puré de cítricos y verbena al limón PONTIER. Llevar a punto de ebullición, enfriar y reservar.

### PREPARACIÓN Y EMPLATADO

|                   |    |
|-------------------|----|
| Pomelo rosa       | CS |
| Naranja           | CS |
| Lima              | CS |
| Ralladura de lima | CS |

Verter la panna cotta hasta el borde de la tarta y enfriar rápidamente en frío negativo. Mantener a -18 °C. Distribuir sobre la superficie gotas de cremoso y de gelatina y gajos pelados de cítricos frescos: pomelo rosa, naranja y lima. Decorar con la ralladura de lima.

### MANDEL-MÜRBETEIG

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| Butter                                                                | 230g |
| Puderzucker                                                           | 115g |
| „Tant pour tant“ (gemahlene Mandeln + Puderzucker zu gleichen Teilen) | 115g |
| Eier                                                                  | 90g  |
| Salz                                                                  | 3g   |
| Tahiti-Vanillekonzentrat                                              | 5g   |
| Mehl T45                                                              | 450g |

Die Ziehbutter (bei 15/16 °C) mit dem Puderzucker und dem „Tant pour tant“ vermengen. Die Eier, das Salz und die Vanille hinzugeben und schnell mit dem Mehl verrühren. Bei 4 °C kaltstellen. 3 mm dick ausrollen und die Törtchenformen damit auslegen. Abkühlen lassen.

### WEICHES AMARETTO-BISKUIT MIT MANDELN UND PINIENKERNEN

|             |      |
|-------------|------|
| Eiweiße     | 125g |
| Grießzucker | 50g  |
| Mandelmehl  | 150g |
| Puderzucker | 150g |
| Mehl T45    | 20g  |
| Pinienkerne | 20g  |

Die Eiweiße mit dem Grießzucker steif schlagen und die gesiebten, pulverförmigen Zutaten mit dem Spatel unterheben. 4 mm dick als Tartenboden anrichten, einige Pinienkerne darauf verteilen und mit Puderzucker bestreuen. 15 Minuten bei 170 °C backen. Abkühlen lassen und den Tortenring entfernen.

### CREME AUS ZITRUSFRÜCHTEN UND ZITRONENVERBENE

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| PONTIER Zitrusfrüchte-Zitronenverbena-Püree | 300g |
| INGREDIUM Xanthan                           | 30g  |
| Zucker                                      | 80g  |
| Maisstärke                                  | 15g  |
| Eigelb                                      | 115g |
| Weißer Schokolade 36 %                      | 235g |
| Butter                                      | 225g |

Zucker und Maisstärke zusammen auflösen. Die Eigelbe mit dem Zitrusfrüchte-Zitronenverbena-Püree von PONTIER vermengen und zum Kochen bringen. Die weiße Schokolade und die weiche Butter in kleinen Stückchen hinzugeben, zu einer Emulsion verrühren und direkt 5 mm dick auf die Tarte gießen. Schnell bei -18 °C tiefkühlen.

### TAHITI-VANILLE-PANNACOTTA

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Sahne                              | 400g |
| Zucker 1                           | 25g  |
| Tahiti-Vanillekonzentrat           | 5g   |
| INGREDIUM Gelatine P (vom Schwein) | 6g   |
| Wasser                             | 30g  |
| Schlagsahne                        | 200g |
| Zucker 2                           | 40g  |

Die Sahne, den Zucker 1 und die Vanille zum Kochen bringen. Die hydrierte Gelatine und bei 30 °C die Schlagsahne mit dem Zucker 2 hinzugeben. Sofort verwenden.

### ZITRUSFRÜCHTE-ZITRONENVERBENEN-GELEE

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| PONTIER Zitrusfrüchte-Zitronenverbena-Püree | 250g |
| Grießzucker                                 | 55g  |
| INGREDIUM Agar-Agar                         | 3g   |

Den Agar-Agar von INGREDIUM zusammen mit dem Zucker auflösen und das Zitrusfrüchte-Zitronenverbena-Püree von PONTIER hinzugeben. Zum Kochen bringen, abkühlen lassen und beiseite stellen.

### ZUBEREITUNG UND ANRICHTEN

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| rosa Grapefruit | nach Belieben |
| Orange          | nach Belieben |
| Limette         | nach Belieben |
| Limettenzesten  | nach Belieben |

Die Tarte bis zum Rand mit Pannacotta auffüllen und schnell bei Minustemperaturen kalt stellen. Bei -18 °C kaltstellen. Mit Creme- und Gelee-Tröpfchen und mit geschälten und gehäuteten Spalten von Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit, Orange und Limette) anrichten. Mit Limettenzesten dekorieren.