

Deli Lemon Curd

Notre **Deli Lemon Curd** est élaboré à partir d'une recette anglaise traditionnelle, à base de vrais ingrédients: oeufs frais, jus de citron et purée de citron. Il s'agit d'une recette **Deli(cieusement)** authentique débordant de saveur audacieuse et ayant une texture crémeuse et riche.

Caractéristiques :

- Crème de citron authentique et riche
- Prêt à l'emploi
- NAFNAC : Sans arômes ni colorants artificiels
- Peut être conservé non ouvert à température ambiante pendant 6 mois
- Stable à la congélation/décongélation

Avantages :

- Profil de saveur traditionnel
- Pratique et facile à utiliser
- Favorise une déclaration des ingrédients plus propre
- Le stockage à température ambiante simplifie la gestion des stocks
- Fonctionne bien tout au long du cycle logistique des produits surgelés
- Facile à étaler, à utiliser dans une poche à douille ou à incorporer dans les garnitures et les glaçages

Nom du produit : Deli Lemon Curd

Code du produit : 4020068

Emballage : Seau de 9 kg

Format : Prêt à l'emploi

Durée de conservation : À température ambiante, non ouvert, pendant 6 mois

Déclaration : Sans arômes ni colorants artificiels



Applications :



Remplissage :
Biscuits, sandwiches, cupcakes, gâteaux, muffins, tartes, verrines



Décoration :
Gâteaux, tartes, produits de boulangerie et de pâtisserie



Arôme :
Mousse, crème pâtissière, crème au beurre



Garniture :
Produits de boulangerie et de pâtisserie



Ondulations :
Crème glacée

Carrés à la crème de citron

Ingrédients	Grammes
Pâte brisée	
Salin Moist'R Cake	425 g
Farine d'amande ou farine à pâtisserie	75 g
Beurre (température ambiante, en cubes)	110 g
Crème de citron	
Deli Lemon Curd	750 g

Méthode de travail :

Pâte brisée

- Tapiser un moule de 9 po x13 po de papier sulfurisé et le vaporiser d'un aérosol antiadhésif.
- Dans un grand bol, combiner le mélange **Moist'R Salin Cake** et la farine.
- Incorporer le beurre au mélange de farine à l'aide d'un couteau à pâtisserie ou d'un accessoire à palette jusqu'à l'obtention d'une texture friable. Si nécessaire, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau froide.
- Étaler la pâte uniformément dans le moule, en appuyant légèrement.
- Faire cuire pendant 10 à 15 minutes à 175 °C / 350 °F ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et laisser refroidir.

Crème de citron

- Étaler uniformément le **Deli Lemon Curd** sur la pâte brisée cuite et cuire au four à 175 °C / 350 °F pendant environ 10 à 15 minutes.
- Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures pour une coupe plus nette.
- Couper à la taille désirée et saupoudrer de sucre glace.



Gâteau à la crème de citron

Ingrédients	Grammes
Gâteau	
Satin Creme Cake	1000 g
Œufs entiers	320 g
Eau	205 g
Huile végétale	270 g

Crème de citron

Deli Lemon Curd	500 g
Sucre à gros cristaux	Au goût

Méthode de travail :

- Mélanger les quatre premiers ingrédients à vitesse lente pendant 1 minute.
- Racler le bol et mélanger à vitesse moyenne pendant 4 minutes.
- Verser de 90 à 95 g de pâte dans des moules à gâteau de 4 po.
- Déposer à l'aide d'une poche à douille environ 30 g de **Deli Lemon Curd** en forme de tourbillon et recouvrir de sucre à gros cristaux.
- Faire cuire au four à 175 °C / 350 °F pendant 18 à 20 minutes.
- Si désiré, saupoudrer de sucre glace une fois refroidi.

