



Tartelette aux 3 citrons

Citron vert · Citron jaune · Yuzu

POUR 6 TARTELETTES · NIVEAU INTERMÉDIAIRE

Qui je suis



Hey, moi c'est Geoffrey. J'ai commencé la pâtisserie pendant le confinement 2020.

Mon premier brownie ? Un désastre. J'avais oublié le sucre.

J'ai passé des heures à chercher des réponses à mes questions. À tester, à rater, à recommencer. Et surtout à comprendre le pourquoi derrière chaque geste, parce que sans ça tu restes un amateur qui répète des recettes sans jamais progresser.

Cinq ans plus tard, je forme plus de 2 000 élèves en ligne et 143 000 passionnés me suivent sur Instagram. Cette tartelette aux 3 citrons c'est une de mes signatures — acidité dosée au gramme près, textures qui contrastent, visuel qui claque.

— *La pâtisserie devient accessible quand tu comprends la science derrière les gestes.
Pas avant.*

143K

ABONNÉS INSTA

2 000+

ÉLÈVES FORMÉS

5 ANS

D'AUTODIDACTE

100%

TESTÉ CHEZ MOI

Organisation

Planifie ta pâtisserie comme un pro

Cette tartelette demande 2 jours de préparation. La veille, tu prépares les éléments qui ont besoin de cristalliser au frigo. Le jour J, tu montes. C'est le rythme des pros.

J-1 · LA VEILLE

Les éléments qui cristallisent

- ◆ Confit aux 2 citrons
- ◆ Crémeux aux 2 citrons
- ◆ Ganache montée Yuzu

JOUR J · LE MONTAGE

La cuisson et le dressage

- ◆ Pâte sucrée amande
- ◆ Montage + finition

◆ LE CONSEIL DE GEOFFREY

Prépare toujours tes crémeux et ganaches la veille : ils ont besoin de 8h minimum au frigo pour cristalliser. Zapper cette étape = textures molles et visuel raté.

Matériel

Ce dont tu as besoin

- ◆ Casserole
- ◆ Douille pétale 104
- ◆ Fouet
- ◆ Rouleau pâtissier
- ◆ Mixeur plongeant (facultatif)
- ◆ Cul de poule
- ◆ Maryse
- ◆ Poches à douille
- ◆ Cercles à tartelettes
- ◆ Robot pâtissier (facultatif)

◆ BOUTIQUE AMAZON

Retrouve tout mon matériel signature

Les produits exacts que j'utilise chaque jour dans ma cuisine.

[VOIR MA BOUTIQUE AMAZON →](#)

Ganache montée Yuzu

L'élément signature

La ganache montée, c'est la texture aérienne qui fait la différence. Le yuzu apporte une acidité fine qui équilibre sans agresser.

INGRÉDIENTS

- ◆ 90g de crème (1)
- ◆ 80g de crème (2)
- ◆ 40g de jus de yuzu
- ◆ 50g inspiration yuzu
- ◆ (ou chocolat blanc)
- ◆ 1g de gélatine en poudre
- ◆ 6g d'eau

PRÉPARATION

1. Réhydrate la gélatine avec les 6g d'eau.
2. Fais fondre le chocolat au bain-marie.
3. Chauffe la crème liquide (1).
4. Ajoute la gélatine une fois la crème bien fumante.
5. Verse la crème chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Mélange pour créer une émulsion au centre avec ta maryse.
6. Ajoute la crème (2) et le jus de yuzu en une fois, puis mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
7. Laisse cristalliser 8h environ au frigo en filmant au contact.

◆ ASTUCE DU CHEF

Le repos 8h est non-négociable pour une ganache montée. Si tu la montes trop tôt, elle tombera au bout de 10 minutes.

Crèmeux aux 2 citrons

Cœur acidulé

Le crèmeux c'est le cœur de la tartelette. Texture onctueuse, acidité dosée au gramme près. La cuisson à 82°C est clé.

INGRÉDIENTS

- ◆ 120g de beurre
- ◆ 70g de jus de citron vert
- ◆ 40g de jus de citron jaune
- ◆ 110g d'œufs entiers
- ◆ 70g de sucre
- ◆ 1g de gélatine en poudre
- ◆ 6g d'eau

PRÉPARATION

1. Réhydrate la gélatine avec les 6g d'eau.
2. Blanchis les œufs entiers avec le sucre.
3. Chauffe les jus de citrons.
4. Verse les jus sur le mélange œuf-sucre et mélange.
5. Transvase à nouveau dans la casserole.
6. Cuis à feu doux jusqu'à 82°C sans cesser de mélanger.
7. Si pas de thermomètre, stoppe quand la crème fige lorsque tu arrêtes de mélanger.
8. Ajoute la gélatine et le beurre, puis mixe au mixeur plongeant.
9. Laisse cristalliser au frigo 8h en filmant au contact.

◆ ASTUCE DU CHEF

Ne dépasse jamais 84°C. Au-delà, les œufs coagulent et tu obtiens une texture granuleuse irrécupérable.

Confit aux 2 citrons

Punch d'acidité

Le confit, c'est la touche d'acidité pure qui finit la tartelette au centre. La pectine NH assure la tenue.

INGRÉDIENTS

- ◆ 100g de jus de citron vert
- ◆ 100g de jus de citron jaune
- ◆ 80g de sucre
- ◆ 8g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Verse le sucre et la pectine dans le même récipient et mélange.
2. Chauffe les jus.
3. Dès que les jus fument, ajoute le mélange sucre-pectine en pluie et mélange.
4. Porte à ébullition pendant une dizaine de secondes.
5. Laisse cristalliser au frigo jusqu'à gélification en filmant au contact.

◆ ASTUCE DU CHEF

Toujours mélanger le sucre avec la pectine AVANT de l'ajouter aux jus. Sinon la pectine fait des grumeaux qui ne se dissolvent plus.

Pâte sucrée amande

La base croustillante

Une bonne pâte sucrée = tartelette réussie. Beurre bien froid, repos au froid et dorure font toute la différence.

INGRÉDIENTS

- ◆ 60g de beurre
- ◆ 15g de poudre d'amande
- ◆ 125g de farine
- ◆ 45g de sucre glace
- ◆ 1g de sel
- ◆ 28g d'œuf

DORURE :

- ◆ 20g de jaune d'œuf
- ◆ 5g de crème liquide

PRÉPARATION

1. Mélange toutes les poudres avec le beurre bien froid coupé en dés jusqu'à texture de sable.
2. Verse les œufs, mélange jusqu'à ce que ce soit à peine homogène.
3. Fraise la pâte avec la paume de ta main pour une texture bien lisse.
4. Abaisse la pâte entre deux papiers sulfurisés sur 2mm d'épaisseur.
5. Fonce tes cercles à tartelettes sans oublier de bien les beurrer.
6. Passe au congélateur minimum 30 minutes.
7. Enfourne à 160°C pendant 15 minutes.
8. Décercle tes cercles.
9. Mélange les ingrédients pour la dorure.
10. Passe la dorure partout sur tes fonds de tarte.
11. Enfourne à nouveau à 160°C pendant 15 minutes.

◆ ASTUCE DU CHEF

La dorure + seconde cuisson = barrière anti-humidité. C'est ce qui évite que ton fond détrempe une fois garni avec le crémeux.

Le montage final

Où tout se joue

C'est le moment où toutes les textures se rencontrent. Prends ton temps, soigne le visuel — c'est ce qu'on photographie et partage.

INGRÉDIENTS

- ◆ Ganache montée Yuzu
- ◆ Confit 2 citrons
- ◆ Crémeux 2 citrons
- ◆ Pâte sucrée (déjà cuite)
- ◆ 1 citron vert

PRÉPARATION

1. Remplis à hauteur les fonds de tartelettes de crémeux.
2. Passe-les au congélateur jusqu'à durcissement.
3. Monte la ganache au bec d'oiseau (texture chantilly ferme mais souple).
4. Mets-la en poche avec une douille pétale 104.
5. Pose la tartelette sur un tourne-disque.
6. Douille à la verticale, côté arrondi vers le bas.
7. Petits va-et-vient pour faire des vagues tout autour en tournant le plateau.
8. Mixe le confit jusqu'à obtenir une texture de gel.
9. Verse le confit au centre de la tartelette.
10. Zeste un citron vert et parsème les tartelettes.
11. Bon appétit.

◆ ASTUCE DU CHEF

Le tourne-disque change la donne pour le pochage. Tu tournes le plateau, tu restes immobile — résultat 10x plus régulier.

Tu veux aller vraiment loin ?

Si tu veux passer d'amateur qui rate à pâtissier qui maîtrise, on peut en discuter ensemble sur un appel visio de 20 minutes. C'est gratuit, sans pression.

- ◆ Diagnostic de ton niveau actuel
- ◆ Plan d'action personnalisé sur 90 jours
- ◆ Réponse à toutes tes questions techniques

RÉSERVER MON APPEL GRATUIT →

LESSECRETSDEGEOFFREY.FR/RDVENTRETIEN

✓ 100% GRATUIT ✓ 20 MINUTES ✓ AUCUNE PRESSION

Pas prêt(e) pour un appel ? Commence par les macarons.

Si cette tartelette t'a plu, tu vas adorer ma formation macarons. La technique complète, les 7 erreurs fatales, les ganaches qui marchent.

FORMATION COMPLÈTE

Formation Macarons

17€

ACCÈS IMMÉDIAT · PAIEMENT UNIQUE

JE VEUX LA FORMATION →

[LESSECRETSDEGEOFFREY.FR/METHODEMACARONS](https://lessecretsdegeoffrey.fr/methodemacarons)

- ✓ Meringue italienne décortiquée
- ✓ Macaronnage en vidéo
- ✓ 3 ganaches signatures
- ✓ Checklist anti-ratés

Les Secrets De Geoffrey