

Lemon pie

con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 15 tartaletas de 8 cm de diámetro

Tartaleta de sablé

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,400 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,100 kg
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa homogénea.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y congelar.
- Troquelar discos de 8 cm de diámetro y cortar tiras de 3 cm de ancho x 25 cm de largo.
- Forrar los moldes para tartaletas y cocer en blanco a 160 °C durante 15 – 20 minutos.
- Al salir del horno, desmoldar las piezas con la ayuda de una puntilla.

Crema de limón

Azúcar	0,330 kg
Huevo	0,300 kg
PASTA LIMÓN	0,080 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Agua	0,240 kg
Mantequilla (a temperatura ambiente)	0,450 kg
Total	1,403 kg

- Calentar los ingredientes (excepto la mantequilla) al baño maría hasta alcanzar los 83 – 85 °C y dejar enfriar.
- Cuando la crema alcance los 35 – 40 °C, añadir la mantequilla, mezclar con el túrmix y guardar en la nevera.

Merengue

Azúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Agua	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Montar el agua con EISAN añadiendo el azúcar en tres fases hasta conseguir un merengue con cuerpo.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa del n.º 22.

Proceso de elaboración

- Rellenar las tartaletas con la crema de limón y alisar, escudillar el merengue y quemar ligeramente con un soplete.
- Decorar con TOPGLANZ PLUS y ralladura de limón.

