

Tarte de limão com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para aprox. 15 tarteletes de 8 cm de diâmetro

Tartelete de sablé

MELLA COOKIE	1,000 kg
Manteiga (fria, aos cubos)	0,400 kg
Ovos (à temperatura ambiente)	0,100 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa homogénea.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e congelar.
- Cortar discos com 8 cm de diâmetro e tiras com 3 cm de largura x 25 cm de comprimento.
- Forrar as formas para tarteletes e cozer em branco a 160 °C durante 15 – 20 minutos.
- Ao sair do forno, desenformar as peças com a ajuda de uma faca para desenformar.

Creme de limão

Açúcar	0,330 kg
Ovos	0,300 kg
CITROPERL	0,015 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Água	0,240 kg
Manteiga (à temperatura ambiente)	0,450 kg
Total	1,338 kg

- Aquecer os ingredientes (exceto a manteiga) em banho-maria até atingir os 83 – 85 °C e deixar arrefecer.
- Quando o creme atinja os 35 – 40 °C, adicionar a manteiga, misturar com a varinha mágica e guardar no frigorífico.

Merengue

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
Total	0,395 kg

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dispor num saco de pastelerio com boquilha lisa do n.º 22.

Processo de elaboração

- Recheiar as tarteletes com o creme de limão e alisar.
- Pintar com TOPGLANZ PLUS, deixando 1 cm desde o margen.
- Verter o merengue e queimar ligeiramente com um queimador de leite-creme.
- Decorar ao gosto.

