

## Tartelete de limão e framboesa com MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 20 peças de 8,3 cm de diâmetro

### Massa quebrada

MELLA COOKIE	0,500 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,003 kg
Manteiga	0,200 kg
Ovos	0,050 kg
<hr/>	
Total	0,753 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade média.
- Forrar as tarteletes de 8,3 cm de diâmetro com a massa quebrada.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 16 minutos.

### Creme de limão

Açúcar	0,330 kg
Ovos	0,300 kg
PASTA LIMÃO	0,080 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	0,003 kg
Água	0,240 kg
<hr/>	
Manteiga (à temperatura ambiente)	0,450 kg
Total	1,403 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 de framboesa

Açúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Água	0,125 kg
<hr/>	
PASTA FRAMBOESA	0,015 kg
Total	0,410 kg

- Bater a água com EISAN adicionando o açúcar em três fases até conseguir um merengue com corpo.
- Dosear PASTA FRAMBOESA após montar o merengue.

## Processo de elaboração

- Recheiar as tarteletes com o creme de limão e alisar.
- Verter o merengue e queimar ligeiramente com um queimador.
- Decorar a gosto.

