

Gelificado Lemon Pie



Dificultad * * * * *

 Productos

- Les Crèmes Limón
- Azúcar Nevada
- Impulsor Norte

 Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Microondas
- Manga pastelera

MASA BRETÓN

	Ingredientes	Elaboración
125 g. 125 g. 50 g. 75 g. 270 g. 4 g. c/s	Azúcar Nevada Mantequilla Huevo entero Yema huevo Harina W200 Impulsor Norte Vainilla y sal	Blanquear la mantequilla con el azúcar Nevada . Ir añadiendo el huevo y la yema despacio hasta incorporarlo a la masa. Añadir la harina con el Impulsor Norte , vainilla y sal. Trabajar los ingredientes a temperatura ambiente. Llenar moldes y hornear. Horno: 180°C. Tiempo: 20 minutos

GELIFICADO DE LIMÓN

	Ingredientes	Elaboración
500 g. 100 g. 11 g.	Les Crèmes Limón Leche entera Gelatina en hojas	Calentar la leche y Les Crèmes Limón e incorporar la gelatina previamente hidratada. Llenar moldes y congelar.

MERENGUE

	Ingredientes	Elaboración
100 g. 175 g. 50 g.	Claras de huevo Azúcar Agua	Realizar un almíbar con el agua y el azúcar, cuando esté a 118°C verterlo en forma de hilo sobre las claras que ya tendremos en la batidora a punto de nieve y batir hasta que la mezcla se enfríe por completo.

Montaje y acabado

Llenar la pieza con el limón gelificado y decorar con el merengue.

