

Lemon Pie



Dificultad * * * * *



Productos

- Les Crèmes Limón
- Azúcar Nevada



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Manga pastelera

MASA SABLÉE

	Ingredientes	Elaboración
1000 g. 865 g. 335 g. 100 g. 2000 g. c/s	Azúcar Nevada Mantequilla Huevo entero Leche Harina W200 Vainilla y sal	Blanquear la mantequilla con el azúcar Nevada . Añadir poco a poco el huevo y la leche. Incorporar la harina, la sal y la vainilla a la masa. Trabajar todos los ingredientes a temperatura ambiente. Cortar y moldear. Horno: 180°C Tiempo: 20 minutos

MERENGUE

	Ingredientes	Elaboración
100 g. 175 g. 50 g.	Claros 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

Mezclar Les Cremes Limón con un 15% de leche y rellenar las tartaletas.
Decorar con merengue y flamear.

