Lemon pie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lemon curd

Ralladura de limón: 1 Unidad
Yemas: 9 Unidades
Manteca fría en cubos: 150 g
Jugo de Limón: 1 Taza
Azucar: 200 grs.

Masa

Ralladura de limón: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Harina 0000: 300 grs.
Agua frìa: 1/4 Taza
Manteca fría en cubos: 150 g
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 100 grs.

Merengue italiano

Azucar: 300 grs.
Claras: 150 grs.

Varios

Chips de limón: Cantidad deseada
Almíbar de limón: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Masa

- En el recipiente de la procesadora coloque la *harina* junto con el azúcar, la *manteca* fría, las yemas, sal y la ralladura de *limón*, comience a batir y luego incorpore el agua fría, trabaje la masa unos minutos hasta formar un arenado
- Retire la masa del recipiente, espolvoréela con una pizca de *harina* y forme un bollo, envuelva la masa en papel film y deje reposar en la heladera durante 40 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire la masa.
- Espolvoree la mesada y la masa con *harina* y estírela con un palo de amasar mientras gira la masa.
- Una vez estirada enrosque la masa en el palo y acomódela sobre un molde circular antiadherente, por ultimo retire el excedente de los bordes
- Blanquee en horno precalentado moderado durante 15 minutos.

Lemon curd

- En un bowl de acero inoxidable coloque las yemas, incorpore el *jugo* de *limón* y azúcar, comience a mezclar con un batidor de mano sin batir para no incorporar aire, lleve el bowl sobre un fuego suave y mezcle enérgicamente en forma de ocho durante aproximadamente 10 minutos o hasta que la preparación espese.
- Una vez espesa retire del fuego y añada de a poco la *manteca* fría previamente cortada en cubos, mezcle hasta que emulsione
- Deje enfriar a temperatura ambiente o en un baño de María inverso.

Merengue italiano

- En una *cacerola* coloque el azúcar y cubra con agua, lleve al fuego y realice un *almíbar* a 122°C.
- Una vez que el *almíbar* rompa hervor comience a batir las claras a punto nieve, luego incorpore el *almíbar* en forma de hilo, siga batiendo hasta que la preparación se enfríe.

Armado

- Tres versiones para el armado del Lemon pie con los mismo ingredientes.

- Versión original de la receta

- Rellene la masa con el lemon curd frío, empareje bien y luego cubra con el merengue.

- Versión 1

- Una vez estirada la masa acomódela en moldes de tarteletas individuales y blanquéelas en el horno
- Coloque el lemon curd en una manga y el merengue en otra manga.
- Una vez blanqueadas y frías las tarteletas cúbralas con el lemon curd y decórelas con copitos de merengue, luego quémelo con un soplete.

- Versión 2

- Estire la masa y corte con un cortante circular o cuadrado, como formando galletas.
- Coloque el lemon curd en un recipiente y reserve en el freezer hasta que este completamente congelado.

- Versión 3

- Procese la masa agregando 50 gramos de *manteca* derretida
- Sobre una placa acomode una cintura rectangular y coloque como base la masa, empareje bien y blanquéela en el horno
- Al lemon curd agréguele 4 gramos de *gelatina* sin sabor previamente fundida, vierta luego sobre la masa blanqueada y fría y reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas o hasta que este firme, por ultimo cubra con el merengue italiano dejando la superficie bien lisa y quemelo con un soplete.

Presentación

- **Versión original Josefina**, corte el lemon pie en porciones.

- Versión 1 Pamela

- Presente en una fuente las tarteletas de lemon pie y decórelas con chips de *limón* e hilos de *almíbar* de *limón*.

- Versión 2 Pamela

- Sobre un plato coloque un cuadradito de masa y sobre este acomode dos quenelles de lemon curd congelado, coloque de costado otro cuadradito de masa y decore con copitos de merengue y salsee con *almíbar* de *limón*.

- Versión 3 Pamela

- Decore el lemon pie con chips de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lemon-pie-5