

"Lemon Pie"

Sable Breton, Crema al Limone, Meringa

Resa:15

Sablé Breton

320 g di farina multiuso
250 g di burro
100 g di tuorli d'uovo
210g di zucchero a velo
6 g lievito in polvere
Pizzico di sale

Nella ciotola di una planetaria equipaggiata con la foglia, ammorbidire il burro con lo zucchero a velo a media-alta velocità fino a quando sarà soffice, circa 3 minuti. Aggiungere i tuorli d'uovo a poco a poco, mescolando bene tra ogni aggiunta. Aggiungere la farina, il lievito e il sale e mixare a bassa velocità fino a quando non sono mescolati. Modellare l'impasto in un quadrato, avvolgerlo con una pellicola lasciare in frigo per 12 ore. Stendere l'impasto a uno spessore di 6 mm con una sfogliatrice. Congelare e lasciare indurire per alcuni minuti. Tagliare dei rettangoli lunghi 7 cm e larghi 2,75 cm. Disporre su una teglia coperta con carta forno e spennellare leggermente con un egg wash. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 13-15 minuti o fino a doratura. Raffreddare a temperatura ambiente. Conservare per 2-3 giorni in un contenitore ermetico.

Crema al limone

400 g di uova
300 g di zucchero
300 g di succo di limone fresco
6 g di scorza di limone
300 g di burro non salato, temperatura della stanza moderata
7 g di fogli di gelatina argento

Immergere la gelatina in acqua ghiacciata fino ad ammorbidirla; spremere l'acqua in eccesso e mettere da parte. Cuocere uova, zucchero, succo di limone e scorza di limone a bagno Maria fino a 82°C. Aggiungere la gelatina idratata. Raffreddare il composto a 30°C ed emulsionare con il burro morbido con il mixer a immersione. Versare la crema al limone in un contenitore con coperchio e conservare in frigo fino a quando non è pronta per l'uso.

Ganache montata al limone

10 g di scorze di limone
440 g panna 35% grassi
160 g panna 35% grassi
16 g di zucchero invertito
16 g di glucosio
280 g di cioccolato bianco Ivoire 35%

Lavare i limoni e rimuovere la scorza. Metterla nella quantità maggiore di panna e lasciare in infusione in frigorifero durante la notte. Scaldare la minore quantità di panna con lo zucchero invertito e il glucosio, quindi fare una ganache emulsionando con il cioccolato Ivoire. Mixare per completare l'emulsione. Filtrare la crema per rimuovere le scorze di limone e aggiungere alla ganache. Mixare. Lasciare riposare durante la notte in frigorifero prima di montare.

Meringa

100 g di albumi
100 g di zucchero semolato
100 g di zucchero a velo

Preriscaldare il forno a 100°C

Preparare una meringa francese sbattendo gli albumi e lo zucchero semolato fino a raggiungere una consistenza media in una planetaria equipaggiata con una frusta e quindi incorporare lo zucchero a velo. Dressare la meringa su carta forno leggermente spruzzata con spray staccante. Cuocere fino a quando è croccante e asciutta al centro per 2 ore. Mettere da parte a raffreddare e conservare per 2-3 giorni in un contenitore ermetico.

Gelatina al limone

14 g di fogli di gelatina argento
415 g di purea di limone
60 g di zucchero

Pre-immersione i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda.

Unire un terzo della purea scongelata e lo zucchero. Scaldare a 60°C, quindi aggiungere la gelatina idratata e la purea scongelata rimanente. Versare in uno stampo rettangolare e congelare. Tagliare a dadini.

Procedura di assemblaggio

Montare delicatamente la ganache Ivoire al limone a picco morbido. Versare la ganache e crema al limone in un sac a poche dotato di bocchetta liscia da 6 mm. Dressare gocce di ganache e crema sulla sablé. Versare sopra un po' di meringa sbriciolata e gelatina al limone e decorare con fette di limone.