

Citrona meringa torto

Ingrédients

- 180g da butero pomade
- 115g da pulvoro da sukero + 3 kuleroj
- 55g da nutpudro
- 4 ovojn
- 60g da ovo-blankoj
- 150g da faruno T55
- 63g da maizeno + 3 kuleroj
- 355g da pulvoro da sukero
- 2,5g da agar-agar
- 195g da citrono-suko
- 15g da lakto
- 10g da gelatino
- 40g da glukosirupo
- 60g da butero pomade
- 90g da pulvoro da sukero
- 30g da nutpudro
- 1 ovo
- 150g da faruno T55
- 50g da maizeno
- 225g da akvo
- 50g da pulvoro da sukero
- 2,5g da agar-agar
- 100g da citrono-suko
- 10g da gelatino
- 200g da sukero semola
- 40g da glukosirupo
- 60g da ovo-blankoj
- 60g da akvo
- 25g da butero pomade
- 25g da pulvoro da sukero
- 25g da nutpudro
- 5g da maizeno
- 15g da lakto
- 3 ovojn
- 105g da pulvoro da sukero
- 8g da maizeno
- 95g da citrono-suko
- 95g da butero

Préparation

1. Kaj se ni an i iomete de la citrono-meringue-piro?
2. Jen mia citrono-piro, i-foje guimauvita.
3. Mi elektis fari la guimauvon anta e kaj ornamu la piron per malgrandaj kuboĵ, sed vi anka povas fari in lastmomente kaj po i a disvastigi in per kulero rekte sur la piron, kiel kun itala meringue.
4. Mi uzis la nuton por la dol a pasto kaj la krema o de nuto ar mi amas la asocion kun la citrono, sed vi povas fari version kun migdaloj a pistakoj la viaj gustoj Fine, la citrono-gelato ne estas deviga, sed permesas al vi aldoni plian tu on de acideco, kiu bone kontra balancas la guimauvon!
5. Materialo :Oblonga cirklo De Buyer Mikroplane zesto Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por la guimauvo: kodo FLAVIE = 3 elektoj de akcesora oj donacitaj por la a eto de cooking chef / komerca kunlaboro.

6. Mi uzis la pasta rulo, la perforita plado, la kurba spatulo Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por 10 donacitaj dum la unua mendo / komerca kunlaboro.
7. Ingrediencoj :Mi uzis la nutpudron Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne asociita).
8. Lista de a etoj : da butero pomade da pulvoro da sukero + 3 kuleroj da nutpudro 4 ovojn da ovo-blankoj da faruno T55 da maizeno + 3 kuleroj da pulvoro da sukero 2, da agar-agar da citrono-suko da lakto La zestoj de 9 citronoj da gelatino da glukosirupo Tempo de preparado :1h15 + 25 minutoj de kuirado + minimum 4 horoj de ripozo Por unu piron de 30cm longa / 8 personoj : Dol a pasto kun nuto : da butero pomade da pulvoro da sukero da nutpudro 1 ovo da faruno T55 da maizeno Kremla buteron pomade kun la pulvoro da sukero.
9. Poste, aldonu la nutpudron kaj emulsionu kun la ovo.
10. Finu per enigi la farunon kaj la maizeno, formu globon, platigu in kaj lasu in ripozi en la fridujo dum almena 1h30.
11. Fine, disvastigu in sur 2mm dikeco kaj enmetu vian piron.
12. Lasu denove ripozi en la fridujo almena 2 horojn, se eble tutan nokton.
13. Citrono-gelato : da akvo da pulvoro da sukero 2, da agar-agar da citrono-suko La zestoj finfine hakitaj de 3 citronoj Vi havos tro multe da gelato sed estas malfacile malpliigi la kvanton.
14. Miksu la sukero kaj la agar-agar.
15. Varma u la akvon kaj poste ver u la sukero super in.
16. Miksu bone, alportu al bolado kaj lasu kuiri dum 2 is 3 minutoj.
17. For de la fajro, aldonu la citrono-sukon kaj la zestojn, poste ver u en ujon kaj metu en la fridujo por ke la gelato firmi u.
18. Citrono-guimauvo : da gelatino da sukero semola da glukosirupo da ovo-blankoj da akvo La zestoj de 2 citronoj Por la fino: 3 kuleroj da maizeno + 3 kuleroj da pulvoro da sukero Se vi uzas gelatino en folioj: metu la foliojn de gelatino en bovlo da malvarma akvo por ke i moli u, poste, kiam i moli is, drenigu in kaj dissolvu in en varmakvo a mikroondoj.
19. Se vi uzas gelatino en pulvoro: hidratigu in en da akvo, poste dissolvu in kelkajn sekundojn en mikroondoj.
20. En kaserolo, faru siropon kun la akvo, la sukero kaj la glukosirupo.
21. Kiam la siropo atingas 115°C, komencu bati la ovo-blankojn.
22. Kiam la siropo atingas la temperaturon de 130°C, ver u in sur la batitajn ovo-blankojn dum vi da re batadas per elektrika batilo.
23. Aldonu poste la dissolvitan gelatonin kaj la zestojn de citrono kaj batadu denove kelkajn minutojn.
24. Kovru kvadratan a rektangulan ujon per papero de sulfurizita a malmulte oleita plasto, poste ver u la guimauvon en la ujon kaj glatigu la surfacon.
25. Lasu la guimauvon firmi i e ambra temperaturo dum almena 4 horoj.
26. Poste, tran u malgrandajn kubojn kaj pulvorizu ilin per la miksita sukero kaj maizeno.
27. Krema o de nuto & zestoj de citrono : da butero pomade da pulvoro da sukero da nutpudro da maizeno da lakto La zestoj de 1 citrono Miksu la buteron pomade kun la pulvoro da sukero, la nutpudro kaj la maizeno, poste aldonu la lakton kaj la zestojn.
28. Disvastigu la kremon sur la fundo de la piron.
29. Enfurnu dum 20 is 25 minutoj je 170°C.
30. Lasu malvarmi i.
31. Citrono-kremo : 3 ovojn da pulvoro da sukero La zestoj de 3 citronoj da maizeno da citrono-suko da

butero Miksu la sukero kun la zestoj de citrono.

32. Batadu kun la ovojn kaj poste la maizeno.

33. Aldonu la citrono-sukon kaj faru densi i je meza varmeco dum vi sen ese miksas.

34. Forigu de la fajro kaj poste aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecojn.

35. Miksu per la subakva miksililo por havi glatan kaj emulsitan kremon.

36. Poste, vi povas a malvarmigi in en ujo, kovrita per kontakto, anta ol plenigi la piron a ver i in rekte sur la malvarmigita piron kaj meti la tuton en la fridujo.

37. Montrado & finaj detaloj : Demetu la citrono-gelaton kaj tran u tre malgrandajn kubojn en i.

38. Miksu la reston per subakva miksililo.

39. Kaj disvastigu maldikan tavolon sur la citrono-kremo.

40. Ornamu per la kubo de guimauvo kaj citrono-gelato anta ol ui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com