

Crostata di limone con meringa

Ingrédients

- 180g di burro pomata
- 115g di zucchero a velo + 3 cucchiaini
- 55g di polvere di nocciola
- 4 uova
- 60g di albumi
- 150g di farina T55
- 63g di maizena + 3 cucchiaini
- 355g di zucchero semolato
- 2,5g di agar agar
- 195g di succo di limone
- 15g di latte
- 10g di gelatina
- 40g di sciroppo di glucosio
- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di nocciola
- 1 uovo
- 150g di farina T55
- 50g di maizena
- 225g di acqua
- 50g di zucchero semolato
- 2,5g di agar agar
- 100g di succo di limone
- 10g di gelatina
- 200g di zucchero semolato
- 40g di sciroppo di glucosio
- 60g di albumi
- 60g di acqua
- 25g di burro pomata
- 25g di zucchero a velo
- 25g di polvere di nocciola
- 5g di maizena
- 15g di latte
- 3 uova
- 105g di zucchero semolato
- 8g di maizena
- 95g di succo di limone
- 95g di burro

Préparation

1. E se cambiassimo un po' la torta al limone meringata?
2. Ecco la mia torta al limone, questa volta guimauve.
3. Ho scelto di preparare la guimauve in anticipo e di decorare la torta con dei piccoli cubetti, ma potete anche farla all'ultimo momento e metterla a sac à poche o stenderla con un cucchiaino direttamente sulla torta, come con la meringa italiana.
4. Ho utilizzato la nocciola per la pasta frolla e la crema di nocciola perché adoro l'abbinamento con il limone, ma potete fare una versione con mandorle o pistacchi a seconda dei vostri gusti. Infine, la gelatina di limone non è obbligatoria, ma permette di aggiungere un tocco di acidità che bilancia bene la guimauve!
5. Materiale :Cercle oblong De Buyer Zesteur microplane Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per la

guimauve: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta omaggiati per l'acquisto di un cooking chef / collaborazione commerciale.

6. Ho utilizzato il mattarello, la teglia perforata, la spatola angolata Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da inserire al momento della registrazione per 10 omaggiati al primo ordine / collaborazione commerciale.

7. Ingredienti :Ho utilizzato la polvere di nocciola Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).

8. Lista della spesa : di burro pomata di zucchero a velo + 3 cucchiaini di polvere di nocciola 4 uova di albumi di farina T55 di maizena + 3 cucchiaini di zucchero semolato 2, di agar agar di succo di limone di latte Le scorze di imoni di gelatina di sciroppo di glucosio Tempo di preparazione :1h15 + 25 minuti di cottura + minimo 4 ore di riposo Per una torta di 30cm di lunghezza / 8 persone : Pasta frolla nocciola : di burro pomata di zucchero a velo di polvere di nocciola 1 uovo di farina T55 di maizena Crema il burro pomata con lo zucchero a velo.

9. Poi, aggiungi la polvere di nocciola e emulsiona con l'uovo.

10. Termina incorporando la farina e la maizena, forma una palla, schiacciala e lasciala riposare in frigorifero per almeno 1h30.

11. Infine, stendila a uno spessore di 2mm e foderate il vostro cerchio per la torta.

12. Lasciate riposare di nuovo in frigorifero per almeno 2 ore, se possibile tutta la notte.

13. Gelatina di limone : di acqua di zucchero semolato 2, di agar agar di succo di limone Le scorze finemente tritate di imoni Avrete troppa gelatina, ma è difficile ridurre la quantità.

14. Mescolate lo zucchero e l'agar agar.

15. Fate scaldare l'acqua e poi versate lo zucchero sopra.

16. Mescolate bene, portate a ebollizione e lasciate cuocere per 2-3 minuti.

17. Fuori dal fuoco, aggiungete il succo e le scorze di limone, poi versate in un piatto e mettete in frigorifero affinché la gelatina si rapprenda.

18. Guimauve al limone : di gelatina di zucchero semolato di sciroppo di glucosio di albumi di acqua Le scorze di imoni Per la finitura: 3 cucchiaini di maizena + 3 cucchiaini di zucchero a velo Se utilizzate gelatina in fogli: mettete le foglie di gelatina in una ciotola d'acqua fredda affinché si ammorbidiscano, poi una volta ammorbidite, scolatele e fatele sciogliere a bagnomaria o nel microonde.

19. Se utilizzate gelatina in polvere: idratatela in di acqua, poi fatela sciogliere per qualche secondo nel microonde.

20. In una casseruola, fate uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio.

21. Quando lo sciroppo raggiunge i 115°C, iniziate a montare gli albumi a neve.

22. Quando lo sciroppo raggiunge la temperatura di 130°C, versatelo sugli albumi montati continuando a battere con un frullatore elettrico.

23. Aggiungete poi la gelatina sciolta e le scorze di limone e montate di nuovo per qualche minuto.

24. Foderate uno stampo quadrato o rettangolare con carta da forno o pellicola trasparente leggermente unta, poi versate la guimauve nello stampo e lisciate la superficie.

25. Lasciate rapprendere la guimauve a temperatura ambiente per almeno 4 ore.

26. Poi, tagliate dei piccoli cubetti e cospargeteli con il mix di zucchero a velo & maizena.

27. Crema di nocciola & scorze di limone : di burro pomata di zucchero a velo di polvere di nocciola di maizena di latte Le scorze di imone Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo, la polvere di nocciola e la maizena, poi aggiungete il latte e le scorze.

28. Stendete la crema sul fondo della torta.

29. Infornate per 20-25 minuti a 170°C.
30. Lasciate raffreddare.
31. Crema al limone : 3 uova di zucchero semolato Le scorze di imoni di maizena di succo di limone di burro Mescolate lo zucchero con le scorze di limone.
32. Montate con le uova e poi con la maizena.
33. Aggiungete il succo di limone e fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
34. Togliete dal fuoco e aggiungete il burro tagliato a pezzetti.
35. Frullate con un frullatore a immersione per ottenere una crema liscia ed emulsionata.
36. Poi, potete farla raffreddare in un contenitore, coperta a contatto, prima di farcire la torta oppure versarla direttamente sulla torta raffreddata e mettere tutto in frigorifero.
37. Montaggio & finiture : Sformate la gelatina di limone e tagliate dei cubetti piccolissimi.
38. Frullate il resto con un frullatore a immersione.
39. Stendete uno strato sottile sulla crema di limone.
40. Decorate con i cubetti di guimauve e di gelatina di limone prima di gustare!