

Lemon meringue pie

Ingrédients

- 180g ng mantikilya na pinahiran
- 115g ng powdered sugar + 3 tablespoons
- 55g ng hazelnut powder
- 4 na itlog
- 60g ng egg whites
- 150g ng flour T55
- 63g ng cornstarch + 3 tablespoons
- 355g ng granulated sugar
- 2.5g ng agar agar
- 195g ng lemon juice
- 15g ng gatas
- 10g ng gelatin
- 40g ng glucose syrup
- 60g ng mantikilya na pinahiran
- 90g ng powdered sugar
- 30g ng hazelnut powder
- 1 itlog
- 150g ng flour T55
- 50g ng cornstarch
- 225g ng tubig
- 50g ng granulated sugar
- 2.5g ng agar agar
- 100g ng lemon juice
- 10g ng gelatin
- 200g ng granulated sugar
- 40g ng glucose syrup
- 60g ng egg whites
- 60g ng tubig
- 25g ng mantikilya na pinahiran
- 25g ng powdered sugar
- 25g ng hazelnut powder
- 5g ng cornstarch
- 15g ng gatas
- 3 itlog
- 105g ng granulated sugar
- 8g ng cornstarch
- 95g ng lemon juice
- 95g ng mantikilya

Préparation

1. At kung babaguhin natin ang lemon meringue pie ng kaunti?
2. Narito ang aking lemon pie, na may marshmallow sa pagkakataong ito.
3. Pinili kong gawin ang marshmallow nang maaga at palamutihan ang pie ng maliliit na cubes ngunit maaari mo rin itong gawin sa huling sandali at ipatong o ikalat gamit ang kutsara direkta sa pie, tulad ng sa Italian meringue.
4. Ginamit ko ang hazelnut para sa sweet dough at hazelnut cream dahil gusto ko ang kombinasyon nito sa lemon ngunit maaari ka ring gumawa ng almond o pistachio version ayon sa iyong panlasa. Sa wakas, ang lemon jelly ay hindi kinakailangan ngunit nagbibigay ng karagdagang asim na mahusay na bumabalanse sa marshmallow!

5. Materyal :Cercle oblong De Buyer Zesteur microplane Ginamit ko ang aking Cooking Chef de Kenwood para sa marshmallow: code FLAVIE = 3 accessories na pinili na ibinibigay para sa pagbili ng cooking chef / commercial collaboration.
6. Ginamit ko ang rouleau à pâtisserie, ang plaque perforée, ang spatula na may kurba Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay sa unang order / commercial collaboration.
7. Mga sangkap :Ginamit ko ang hazelnut powder Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
8. Listahan ng mga bilingin : ng mantikilya na pinahiran ng powdered sugar + 3 tablespoons ng hazelnut powder 4 na itlog ng egg whites ng flour T55 ng cornstarch + 3 tablespoons ng granulated sugar 2.
9. ng agar agar ng lemon juice ng gatas Ang zest ng emons ng gelatin ng glucose syrup Oras ng paghahanda: 1h15 + 25 minuto ng pagluluto + minimum 4 na oras ng pahinga Para sa isang pie na 30cm ang haba / 8 tao : Sweet dough na may hazelnut : ng mantikilya na pinahiran ng powdered sugar ng hazelnut powder 1 itlog ng flour T55 ng cornstarch Cream the softened butter with the powdered sugar.
10. Pagkatapos, idagdag ang hazelnut powder at emulsionize gamit ang itlog.
11. Tapusin sa pamamagitan ng pagsasama ng harina at cornstarch, bumuo ng bola, i-flatten ito at hayaang magpahinga sa refrigerator ng hindi bababa sa 1h30.
12. Sa wakas, i-roll ito sa 2mm na kapal at i-fond ang iyong pie circle.
13. Hayaan itong magpahinga muli sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 oras, kung maaari ay magdamag.
14. Lemon jelly : ng tubig ng granulated sugar 2.
15. ng agar agar ng lemon juice Ang zest na pinong tinadtad mula sa emons Magkakaroon ka ng sobrang jelly ngunit mahirap bawasan ang dami.
16. Paghaluin ang asukal at agar agar.
17. Painitin ang tubig at pagkatapos ay ibuhos ang asukal dito.
18. Haluin nang mabuti, dalhin sa kumukulo at hayaang maluto ng 2 hanggang 3 minuto.
19. Sa labas ng apoy, idagdag ang lemon juice at zest, pagkatapos ay ibuhos sa isang lalagyan at ilagay sa refrigerator upang tumigas ang jelly.
20. Lemon marshmallow : ng gelatin ng granulated sugar ng glucose syrup ng egg whites ng tubig Ang zest ng emons Para sa pagtatapos: 3 tablespoons ng cornstarch + 3 tablespoons ng powdered sugar Kung gumagamit ka ng gelatin sheets: ilagay ang mga sheet ng gelatin sa isang mangkok ng malamig na tubig upang lumambot, pagkatapos ay kapag lumambot na, salain ito at tunawin sa double boiler o microwave.
21. Kung gumagamit ka ng powdered gelatin: i-hydrate ito sa ng tubig, pagkatapos ay tunawin ito ng ilang segundo sa microwave.
22. Sa isang kawali, gumawa ng syrup gamit ang tubig, asukal at glucose syrup.
23. Kapag ang syrup ay umabot sa 115°C, simulan ang pag-whip ng egg whites.
24. Kapag ang syrup ay umabot sa temperatura ng 130°C, ibuhos ito sa mga whipped egg whites habang patuloy na pinapalo gamit ang electric whisk.
25. Idagdag ang natunaw na gelatin at ang lemon zest at talunin muli ng ilang minuto.
26. Ilagay ang isang square o rectangular mold na may parchment paper o bahagyang pinahiran na cling film, pagkatapos ay ibuhos ang marshmallow sa mold at patagin ang ibabaw.
27. Hayaan ang marshmallow na tumigas sa temperatura ng kuwarto ng hindi bababa sa 4 na oras.
28. Pagkatapos, gupitin ang maliliit na cubes at budburan ang mga ito ng pinaghalong powdered sugar & cornstarch.
29. Hazelnut cream & lemon zest : ng mantikilya na pinahiran ng powdered sugar ng hazelnut

powder ng cornstarch ng gatas Ang zest ng emon Paghaluin ang mantikilya na pinahiran sa powdered sugar, hazelnut powder at cornstarch, pagkatapos ay idagdag ang gatas at ang zest.

30. Ilagay ang cream sa ilalim ng pie.

31. Ilagay sa oven ng 20 hanggang 25 minuto sa 170°C.

32. Hayaan itong lumamig.

33. Lemon cream : 3 itlog ng granulated sugar Ang zest ng emons ng cornstarch ng lemon juice ng mantikilya Paghaluin ang asukal sa lemon zest.

34. Batihin kasama ang mga itlog at pagkatapos ay ang cornstarch.

35. Idagdag ang lemon juice at hayaang lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo.

36. Alisin sa apoy at pagkatapos ay idagdag ang mantikilya na hiwa-hiwain sa maliliit na piraso.

37. I-blend gamit ang immersion blender upang makuha ang isang makinis at emulsified cream.

38. Pagkatapos, maaari mo itong palamigin sa isang lalagyan, na nakabalot sa contact, bago punan ang pie o ibuhos ito direkta sa pinalamig na pie at ilagay ang lahat sa refrigerator.

39. Assembly & finishing touches : I-demold ang lemon jelly at gupitin ito sa maliliit na cubes.

40. I-blend ang natitira gamit ang immersion blender.

41. Ilagay ang isang manipis na layer sa lemon cream.

42. Palamutihan ng marshmallow cubes at lemon jelly bago mag-enjoy!