

Lemon pie na inihurnong (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g ng harina T55
- 50g ng potato starch
- 90g ng powdered sugar
- 1g ng vanilla powder o 1 pod ng vanilla na kinuskos
- 30g ng almond powder
- 1g ng fine salt
- 95g ng unsalted butter
- 50g ng buong itlog (mga 1 itlog)
- 200g ng granulated sugar (naglagay ako ng 175)
- 300g ng buong itlog (mga 6 itlog)
- 160g ng dilaw na lemon juice
- 160g ng thick cream na may 35% fat

Préparation

1. Nakita ko ang resipe na ito sa site ng l'Académie du Goût, isang lemon pie ngunit hindi ito karaniwan.
2. Ito ay binubuo ng isang batter na niluluto sa oven, at nagbibigay ng isang makapal na pie na parang flan, na may magandang creamy at lemony na texture at isang crispy na crust.
3. Ipinaliwanag ko ito sa ibaba, hindi ko sinunod ang resipe ng sweet dough, sa tingin ko ay maaari mong gawin ang cake na ito gamit ang dough na iyong pinili basta't ito ay pre-baked.
4. Para sa lemon pie na ito, walang meringue ngunit kailangan ng higit na pasensya dahil tulad ng flan, kailangan itong ganap na lumamig.
5. T ng potato starch ng powdered sugar ng vanilla powder o 1 pod ng vanilla na kinuskos ng almond powder ng fine salt ng unsalted butter ng buong itlog (mga 1 itlog) Hindi ko ginawa ang dough na ito, ginamit ko ang kaunting natirang sweet dough na may hazelnut (na bagay na bagay sa lemon) para sa pie na ito.
6. Wala akong masyadong marami, kaya't gumawa lang ako ng isang bilog na dough na inilagay ko sa ilalim ng aking ring (tulad ng sa cheesecake) at pinakuluan ko ito ng mga dalawampung minuto.
7. Gayunpaman, ibinibigay ko ang orihinal na resipe at ang mga hakbang dito :Creme ang butter kasama ang powdered sugar at vanilla.
8. Idagdag ang asin at almond powder.
9. Isama ang itlog, at sa wakas ang harina at potato starch.
10. Ilagay ang dough sa refrigerator ng hindi bababa sa 30 minuto, pagkatapos ay i-roll ito at i-fit sa isang ring na may diameter na 18cm at taas na 4 hanggang 5cm.
11. Ilagay ang ring sa freezer ng hindi bababa sa 20 minuto.
12. Pagkatapos, i-preheat ang oven sa 180°C, ilagay ang aluminum foil sa loob ng pie crust, takpan ng bigas (o dried peas, ceramic balls...) at ilagay sa oven ng 20 minuto.
13. Alisin ang bigas at aluminum foil, at ilagay muli sa oven sa 130°C hanggang ang dough ay tuyo at magandang ginintuang.
14. Ang zest ng 2 dilaw na limon ng granulated sugar (naglagay ako ng 175) ng buong itlog (mga 6 itlog) ng dilaw na lemon juice ng thick cream na may 35% fat Pagsamahin ang asukal sa lemon zest (maaari mo itong gawin nang maaga, mas mabango ang iyong pie).
15. Idagdag ang mga itlog, talunin nang mabuti, pagkatapos ay isama ang lemon juice.
16. Kumuha ng kaunti mula sa pinaghalong ito, at ihalo ito sa thick cream upang ito ay maging mas malambot.

17. Pagkatapos, ibalik ito sa pangunahing pinaghalong at haluin hanggang makuha ang isang homogenous na cream.
18. Ilagay sa lutong pie crust, alisin ang mga malalaking bula sa ibabaw.
19. Ilagay muli sa oven sa 130°C sa loob ng 40 hanggang 45 minuto.
20. Hayaan itong ganap na lumamig bago i-demold.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com