

PROCEDIMIENTO TORTA LEMON PIE

OBJETIVO.

Este instructivo tiene por objetivo definir los ingredientes y la metodología de trabajo para estandarizar la elaboración de torta Lemon pie

ALCANCE.

Este procedimiento es aplicable a todas las personas que trabajan en el sector Repostería.

Ingredientes	Gramos/unid.
Harina 0000	330
Huevos	1 unidades
Azúcar impalpable	170
Manteca	170
Polvo de hornear	4
Esencia de vainilla	1
Sal	4

- 1) Batir la manteca hasta que se haga pomada.
- 2) Agregar el azúcar, batir.
- 3) Agregar los huevos y la vainilla, batir hasta que se homogenice todo y quede una masa.
- 4) Mezclar la harina el polvo de hornear y la sal.
- 5) Agregar la mezcla de a poco mientras se está batiendo la masa.
- 6) Dejar la masa en heladera ½ hora.
- 7) Sacar la masa y estirarla con palo de amasar. Cubrir el molde de 24 cm (que está previamente con manteca y enharinado) y acomodar la masa en el mismo.



8) Cortar el sobrante con el palo de amasar.



9) El espesor de la masa debe ser de 1/2 cm.

10) Colocar un papel de aluminio arriba de la masa y porotos sobre el mismo. Esto es para que mantenga la forma una vez que entra en contacto con el calor del horno.



11) Cocinar 15 minutos con los porotos a 180° C.

12) Luego retirar los porotos y cocinar 15 minutos más a 180° C.



PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR EL RELLENO DEL LEMON PIE.

Ingredientes	Gramos/unid.
Yema	180
Huevos	2
Azúcar	190
Jugo de limón	165 cm ³
Manteca	160
Gelatina sin sabor	7

1) Colocar un bols a baño maría

2) Colocar el jugo de limón y el azúcar hasta que se disuelva o hasta 60° C.



3) Agregar la yema junto con el huevo y revolver.



4) Cuando llega a 82 ° C o cuando la masa se nape (Cuando se coloca en una espátula y se separa al medio, no se vuelve a unir) sacar de baño maría y revolver hasta que llegue a 60° C.



5) Agregar la manteca y revolver hasta que llegue a 40° C.



6) Agregar la gelatina y revolver (Disolver la gelatina previamente con un poquito de agua caliente). Revolver bien hasta que la masa se homogenice.



7) Colocar en heladera hasta que se enfríe.

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR EL MERENGUE DEL LEMON PIE.

Ingredientes	Gramos
Agua	90
Clara	100
Azúcar	200

1) Colocar el agua y azúcar en fuego hasta 118°C.



2) Cuando el agua con el azúcar llegan a 112° C, comenzar a batir la clara.



3) Cuando el almíbar llega a 118° C retirar del fuego.

4) Agregar el almíbar a la clara que se está batiendo a velocidad baja muy despacio hasta su total incorporación



5) Colocar la batidora a velocidad alta hasta que quede la consistencia del merengue.



PROCEDIMIENTO PARA ARMAR EL LEMON PIE.

1) Colocar la batidora a velocidad alta hasta que quede la consistencia del merengue.



2) Colocar el relleno en la tarta y acomodarlo de manera que cubra toda la superficie



3) Colocar el merengue en una manga



4) Comenzar a cubrir con copos de merengue medianos (en las fotos de puede observar cinco vueltas de copos y un copo en el centro)



5) Quemar los copos con quemador. (En caso que no tenga quemador, colocar en la parte de abajo del horno unos minutos)

