



FROLLA, LEMON CURD E MERINGA



Ingredienti

Pasta frolla:

- Tuorli sodi 7
- Burro 150g
- Zucchero a velo 80g
- Fecola di patate 80g
- Farina 180g

Lemon curd:

- Uova 250g
- Zucchero 225g

- Succo di limone 250g
- Buccia di limone
- Gelatina 5g

Meringa:

- Zucchero 250g
- Albume 125g
- Acqua 50g

Procedimento

Per la pasta frolla

In una planetaria versare prima il burro e lo zucchero a velo, dopo aggiungere i

tuorli sodi e infine

farina e fecola di patate setacciate. Lavorare fino a creare un impasto compatto, toglierlo dalla

planetaria, impastarlo per poco con le mani e riporlo in frigorifero per almeno mezz'ora.

Tirare fuori l'impasto, stenderlo ad uno spessore di circa 4/5 mm, copparlo, riporlo in una teglia

e mettere in forno preriscaldato per 8/10 min a 180°.

Per il lemon curd:

Mescolare le uova e lo zucchero, aggiungere il succo di limone precedentemente riscaldato e

portare il composto a 82° gradi. Togliere dal fuoco. Infine aggiungere la colla di pesce

precedentemente reidratata in acqua. Riporre in frigo per circa 2 ore.

Per la meringa:

Montare gli albumi a becco di uccello e aggiungere a filo lo zucchero e l'acqua precedentemente

portati a 121°. Riporre in frigo

Per l'assemblaggio del piatto lasciate spazio alla vostra fantasia.