

Vasito Lemon Pie

Composición	
Crumble de lima	10 g
Relleno de limón	20 g
Nata montada de limón	25 g
Merengue	10 g
Decoración	1 g
TOTAL	66 g



Medidas:

Ancho: 50 mm

Largo: 50 mm

Alto: 65 mm

Receta crumble de lima

Ingredientes	
Mimetic Control	200 g
Azúcar	200 g
Flor de sal	2 g
Harina de Almendra Fina	200 g
Harina Betina Pastelera Extra	200 g
Ralladura de lima	1 g
TOTAL MASA	803 g

Método

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Enfriar.
- Rallar encima de papel y lata de horno.
- Hornear a unos 170°C durante 18-20 minutos aprox.
- Enfriar y guardar en recipiente hermético hasta su uso.

Receta nata montada con limón

Ingredientes	
Deli Lemon Pie	250 g
Nata UHT 35% MG Puratos	500 g
TOTAL MASA	750 g

Método

- Montar la nata y mezclar con Deli Lemon Pie.

Receta merengue:

Ingredientes	
Ovablanca merengue	1000 g
Agua	750 g
TOTAL MASA	1,750 Kg

Método

- Calentar el agua entre 60°C y 80°C.
- Mezclar con Ovablanca Merengue y montar en con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje:

- Dentro del tarro escudillar una $\frac{1}{4}$ parte de Deli Lemon Pie. Añadir el crumble de lima y escudillar la nata montada de limón hasta un poco más de la mitad del tarro.
- Llenar hasta $\frac{3}{4}$ partes con merengue y soflamarlo.
- Decorar con un círculo de chocolate blanco coloreado en amarillo.