



Curso de repostería
americana
con Alma Obregón

Lemon Pie

Este pastel nos va a dar la posibilidad de practicar el horneado en blanco. Como curiosidad, verás que yo uso una especie de bolsa de plástico. Estas bolsas son resistentes al horneado porque son bolsas para slow-cooker (olla de cocción lenta). Si no las encuentras, puedes usar papel de horno o, si lo localizas, papel film resistente al calor. Respecto a los pesos de horneado, yo suelo usar bolas cerámicas que se venden con este film, pero puedes usar arroz o garbanzos, por ejemplo. Para un pie de 22cms profundo:



Ingredientes para la base:

- ⦿ 155g de harina
- ⦿ 1/2 cucharadita de sal
- ⦿ 110g de mantequilla fría en cubos
- ⦿ Entre 35 y 45 ml de agua
- ⦿ 1 cucharada de azúcar

Ingredientes para el relleno:

- ⦿ 250g de azúcar
- ⦿ 40g de maicena
- ⦿ 340ml de agua
- ⦿ 3 yemas
- ⦿ 40g de mantequilla
- ⦿ Ralladura de un limón
- ⦿ 125ml de zumo de limón

Ingredientes para el merengue:

- ⦿ 3 claras
- ⦿ 160g de azúcar



Lemon Pie

Elaboración:

En el robot de cocina, o con ayuda de un mezclador manual para masas, mezclamos harina, sal, azúcar y mantequilla muy fría en cubos. Cuando la mezcla parezca migas de pan, añadimos poco a poco el agua muy fría poco a poco, sin dejar de mezclar. Si vemos que está muy seca podemos incorporar un poquito más de agua. Hemos de lograr una masa firme y no pegajosa. Amasamos sobre una superficie enharinada. Hacemos una bola, envolvemos en film y refrigeramos, al menos, 2 horas.

Precalentamos el horno a 200 grados con calor arriba y abajo. Estiramos la masa en círculo sobre una superficie enharinada. Cuando tenemos un círculo suficientemente grande lo transferimos a nuestro molde de tartaleta de 22cms. Ajustamos bien la masa al molde, y cortamos lo sobrante dejándonos un reborde.

Con los dedos, primero lo enrollamos un poco y luego le vamos dando forma a la masa. Pinchamos toda la base con un tenedor para evitar que se hinche y metemos 10-20 minutos al congelador.

Protegemos nuestro molde con papel de horno o de aluminio (yo uso un forro de crockpot) y colocamos los pesos de horneado o arroz o garbanzos. Horneamos 15 minutos, retiramos el peso, y horneamos 20 minutos más o hasta que esté totalmente dorado.

Sacamos del horno y dejamos enfriar un poco mientras preparamos el relleno.



Lemon Pie

Elaboración:

Mezclamos las yemas con la mitad del azúcar y la maicena usando unas varillas. Reservamos. Calentamos el agua con el zumo, la ralladura y el resto del azúcar. Cuando empiece a humear, lo vertemos sobre la mezcla de yemas removiendo muy bien. Volvemos al fuego con la mezcla y cocinamos sin dejar de remover hasta que espese muchísimo. Retiramos del fuego, incorporamos la mantequilla y usamos la crema para rellenar la masa que teníamos horneada.

Finalmente, Calentamos las claras con el azúcar al baño maría sin dejar de remover hasta que el azúcar esté totalmente disuelto. Para mayor seguridad con respecto a las claras, si son frescas y no pasteurizadas, recomiendo llegar hasta 74 grados con un termómetro.

Retiramos las claras del baño maría y las pasamos al bol de la batidora y batimos a velocidad media-alta hasta que se monten y tengamos un merengue bien firme. El merengue tendrá «picos duros» y estará listo cuando vuelva a estar a temperatura ambiente.

Decoramos el lemon pie y tostamos con el soplete.

Las bolsas de crock pot que uso son estas: <https://amzn.to/47PxMPa>