



Лимонный пирог

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 50 Mins
Время 30 Mins
простоя
Время 40 Mins
приготовления
штук 8
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

с безе

Песочное тесто

200 г пшеничной муки в/с

3 ст. л. сахара

½ ч. л. соли

¼ ч. л. мякоти ванили

100 г сливочного масла, холодного, кубиками

60 мл воды

мука для обваливания

сливочное масло для
смазывания

Лимонная помадка

70 г сливочного масла

1½ лимон, сок и тертая цедра

1 яйцо

2 желток

150 г сахара

1 ст. л. кукурузного
крахмала

Легкое запекание основы

300 г сушеных бобовых





Взбитые яичные белки

2 Белка

1 щепотка соли

70 г сахарной пудры

Песочное тесто

Смешать в миске муку, сахар, соль и ваниль. Добавить масло и руками растереть в рассыпчатую массу. Добавить воды и быстро замесить тесто.

Раскатать песочное тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности до толщины около 5 мм. Смазать противень маслом, выложить на него тесто. Проколоть тесто на противне вилкой несколько раз.

Дать постоять в прохладном месте 30 минут.

Легкое запекание основы

Предварительно разогреть камеру до 200 °C, установив программу PizzaPlus.

Застелить основу теста бумагой для выпечки и выложить на нее бобовые.

Слегка запечь основу на решетке на среднем уровне в течение 30 минут.

Удалить бобовые и бумагу для выпечки. Дать песочному тесту остыть на противне.

Лимонная помадка

Растопить в сковороде масло. Остальные ингредиенты перемешать и высыпать в сковороду с растопленным маслом. Довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Как только смесь загустеет и станет кремообразной, снять сковороду с плиты и еще немного помешать содержимое.

Взбитые яичные белки

Взбить белки с солью до густой консистенции. Добавлять порциями сахар, продолжая взбивать, пока смесь не приобретет глянцевый оттенок. Вылить взбитые белки в кондитерский мешок с гладкой насадкой.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру в режиме верхнего/нижнего жара до 200 °C.

Выложить на основу пирога из песочного теста лимонную помадку и разровнять. Сверху выложить взбитые белки.

Выпекать пирог на решетке на среднем уровне в течение 10 минут.

Дать лимонному пирогу остыть.





Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 200 °C PizzaPlus

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

PizzaPlus 200 °C в течение 30 Mins

Достать блюдо. Приготовить.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Top/bottom heat

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat 200 °C в течение 10 Mins

Аксессуары

Круглый противень диаметром 26 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

