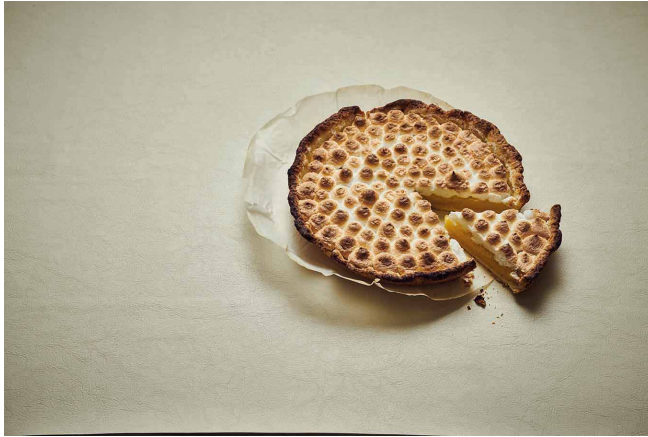




Лимонний пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	50 хв
Пауза	30 хв
Час готування шт.	40 хв
Прилад	8
	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з безе

Здобне пісочне тісто

200 г борошна пшеничного вищого ґатунку

3 ст. л. цукру

½ ч. л. солі

¼ ч. л. м'якоті ванілі

100 г масла, холодного, нарізаного кубиками

60 мл води

борошно для посипання

масло для змащення

Лимонний крем

70 г масла

1½ лимона, сік і терта цедра

1 яйце

2 жовток

150 г цукру

1 ст. л. кукурудзяного крохмалю

Сліпа випічка

300 г сушених бобових





збитий білок

2 яєчний білок

1 щіпка солі

70 г цукрової пудри

Здобне пісочне тісто

Змішайте в мисці борошно, цукор, сіль і ваніль. Додайте масло і розтирайте руками до утворення розсипчастої маси. Влийте воду і швидко замісіть тісто.

На посипаній борошном робочій поверхні розкачайте з пісочного тіста круглий корж завтовшки приблизно 5 мм. Змастіть деко маслом, викладіть тісто. Зробіть на тісті декілька проколів виделкою.

Залиште на 30 хвилин охолонути.

Сліпа випічка

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі PizzaPlus

Застеліть тісто папером для випікання і насипте зверху бобових.

Випікайте на решітці на середньому рівні впродовж 30 хв.

Вийміть бобові та папір для випікання. Залиште пісочне тісто на деко охолонути.

Лимонний крем

Розтопіть масло на сковороді. Змішайте решту інгредієнтів і додайте до масла на сковороді. Доведіть до кипіння на середньому вогні, постійно помішуючи. Щойно маса загусне і стане кремоподібною, зніміть сковороду з плити й мішайте впродовж короткого періоду часу.

Збитий білок

Збивайте білок із сіллю до утворення щільної піни. Додавайте цукор порціями, продовжуючи збивати, доки маса не стане блискучою. Заповніть збитим білком кондитерський мішечок з круглою насадкою.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання.

Викладіть лимонний крем на пісочне тісто і розрівняйте. Викладіть зверху збиті білки.

Випікайте пиріг на решітці на середньому рівні впродовж 10 хвилин.

Залиште лимонний пиріг охолонути.





Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C PizzaPlus

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

PizzaPlus 200 °C протягом 30 хв

Дістаньте страву. Сервіруйте.

Розігріти робочу камеру до 200 °C Верхній/нижній жар

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар 200 °C протягом 10 хв

Акcesуари

Кругле деко, ø26 см

Решітка

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

