

LEMON PIE 2.0

INGREDIENTS (5-6 persones)

Per a la base de les postres:

- 50 g de cigrons cuits.
- 35 g de farina.
- ½ culleradeta de llevat químic.
- 25 g de mantega.
- 35 g de sucre integral.

Per a la crema d'*albedo*:

- *Albedo* d'una llimona.
- Almívar de llimona:
 - 70 g aigua.
 - 30 g sucre.
 - pell de llimona.
- 1 iogurt natural.

Per a la crema de llimona:

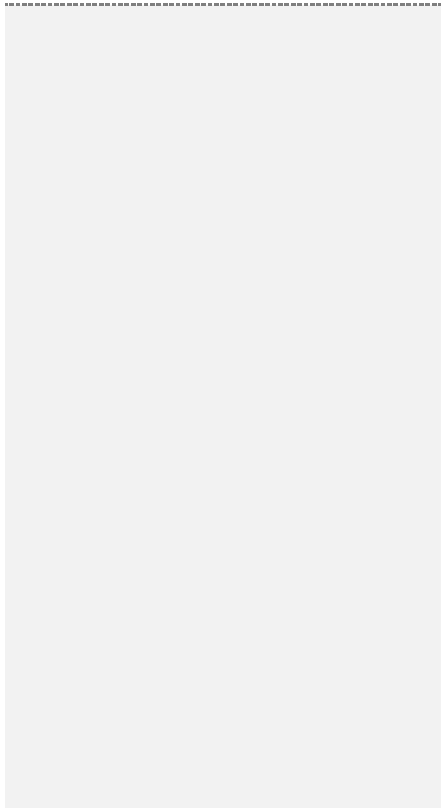
- 1 ou.
- 120 g de sucre.
- 80 g de suc de llimona (de 2 llimones).
- 40 g de mantega.

Per a la merenga d'*aquafaba*:

- 50 g d'aigua de cocció dels cigrons.
- 25 g de sucre.
- Ratlladura de llimona.

ELABORACIÓ

1. Per a la base de les postres:
 - a. Colar els cigrons amb un colador i reservar el suc de la cocció.
 - b. Xafar els cigrons cuits amb l'ajuda d'una forquilla.
 - c. Barrejar la pasta de cigrons amb la farina tamisada, la mantega pomada, el sucre integral i el llevat químic, fins a obtenir una massa homogènia.
 - d. Col·locar una capa de mig dit de grossor a la bandeja de forn.
 - e. Cuinar al forn durant 10 min a 180°C.
2. Per a la crema de llimona:
 - a. Separar la pell de la llimona i reservar.
 - b. Expressar la llimona i colar el suc.
 - c. Barrejar el suc de llimona amb l'ou i el sucre; posar en una cassola i cuinar a foc baix fins que la crema agafi textura densa (a 85°C aproximadament, no arribar a ebullició).
 - d. Afegir la mantega i mesclar fins obtenir una crema homogènia.
 - e. Estendre la crema en una safata i posar dins l'abatedor fins que es refredi (a casa ho podeu posar a la nevera fins que es refredi).
3. Per a la crema d'*albedo*:
 - a. Separar i netejar bé l'*albedo* (part blanca entre la pell i la polpa de la llimona).
 - b. Escaldar l'*albedo* des d'aigua freda 2 o 3 vegades per enretirar l'amargor.
 - c. Cuinar durant 10 minuts a foc fort dins l'almívar juntament amb la pell de llimona. Un cop passat el temps, colar.
 - d. Triturar l'*albedo* amb el iogurt i reservar a la nevera.



4. Per a la merenga d'*aquafaba*.
 - a. Ratllar la pell de la llimona i deshidratar al microones, a màxima potència, durant un minut aproximadament.
 - b. Muntar amb l'ajuda d'un batedor de mà l'aigua de cocció dels cigrons.
 - c. Afegir el sucre i la ratlladura de pell de llimona deshidratada, i seguir muntant fins que s'obtingui textura de merenga.

5. Per al muntatge de les postres:
 - a. Afegir una capa de crema d'*albedo* sobre la base de cigrons.
 - b. Afegir una capa de crema de llimona a sobre de la crema d'*albedo*.
 - c. Decorar amb uns punts de merenga pel damunt.
 - d. Amb l'ajuda d'un bufador, cremar lleugerament la merenga.

NOTES:
