



# HISTORIA

Se cree que la crema de limón, que se hace a base de yemas de huevo, ralladura y jugo de limón, azúcar, se preparó por primera vez en Inglaterra por los protestantes durante el siglo XVIII, y que la receta viajó a América del Norte en 1774 gracias a una secta separatista cuáquera.

Aún hoy existe una receta de torta de limón shaker, con una base de pastelería, aunque está hecho con limones finamente rallados, incluida la cáscara. Pero esa torta carece de merengue porque los primeros colonos eran muy pobres y tanto los huevos como el azúcar les resultaban bienes escasos. Cabe aclarar que la primera receta escrita de merengue data de 1604.

Se afirma que la primera receta de lemon pie con una base de hojaldre y relleno de crema de limón fue plasmada en 1806 por una tal Elizabeth Goodwell, cocinera estadounidense nacida en Filadelfia. Goodwell dirigió una pastelería, donde también organizó clases de cocina y uno de sus postres característicos fue una torta llena de una rica crema de limón.

La leyenda cuenta que, como tuvo que usar tantas yemas de huevo para otras preparaciones, un día decidió usar las claras de huevo para hacer un relleno de merengue para la torta de limón y así nació lo que hoy se conoce como lemon pie.

El lemon pie obtuvo un gran éxito a nivel local y se popularizó en todo Estados Unidos, particularmente gracias a una ex alumna de la Sra. Goodwell llamada Eliza Leslie, quien incorporó muchas de las recetas de Goodwell a su propio libro de cocina.

Sin embargo, otros historiadores gastronómicos sostienen que el lemon pie fue inventado en el siglo XIX por el pastelero suizo Alexander Frehse, oriundo del cantón de Romandie, a quien le dan el crédito de ser el primero en combinar la crema de limón con el merengue italiano. Más allá de eso, el lemon pie se arraigó tanto en los países sajones que incluso en los Estados Unidos el 15 de agosto de cada año se celebra el National Lemon Pie Day, o Día Nacional del Lemon Pie.



# MASA BRISEE

*o masa quebrada*

## Ingredientes:

- Manteca 125 g
- Huevo 1 unidad
- Agua 60 cc
- Sal 2 g
- Harina 0000 250 g

## Preparación:

Comenzamos colocando 500g de **harina 0000**, 250g de **manteca** y 5g de **sal** en la procesadora y preparamos un arenado. Luego, incorporamos 120cc de **agua**, 1 **huevo** y continuamos mezclando hasta obtener un bollo. Envolvemos en film y llevamos a frío.

# CURD *DE LIMÓN*

## Ingredientes:

- ☐ Yemas 4 Unidades
- ☐ Huevos 3 Unidades
- ☐ Manteca 220 g
- ☐ Azúcar 220 g
- ☐ Limón 1 Unidad
- ☐ Jugo de limón 140 cc

## Preparación:

Mezclamos 4 **yemas**, 3 **huevos**, 220 g de **azúcar**, ralladura de 1 **limón** y 140 cc de **jugo de limón**.  
Luego llevamos al fuego y cocinamos sin dejar de revolver hasta que espese.  
Pasamos por un tamiz e incorporamos 220 g de **manteca** sin dejar de mezclar.

# MERENGUE *ITALIANO*

## Ingredientes:

- Jugo de limón 2 cdas.
- Azúcar 55 g
- Agua 70 cc
- Claras 3 Unidades

## Preparación:

Llevamos a fuego 165 g de azúcar y 70 cc de agua hasta obtener un almíbar a punto bolita blanda (120°) y cuando el almíbar muestre las primeras burbujas comenzamos a batir 3 claras con 55 g de azúcar.

Cuando llegue a los 120 ° incorporamos a las claras, el jugo de limón y continuamos batiendo hasta que esté a temperatura ambiente.

# TIPS

Yemas 4 Unidades  
Huevos 3 Unidades  
Manteca 220 g  
Azúcar 220 g  
Limón 1 Unidad  
Jugo de limón 140 cc

Mezclamos 4 **yemas**, 3 **huevos**, 220 g de **azúcar**, ralladura de 1 **limón** y 140 cc de **jugo de limón**. Luego llevamos al fuego y cocinamos sin dejar de revolver hasta que espese. Pasamos por un tamiz e incorporamos 220 g de **manteca** sin dejar de mezclar.

# CONTACTO Y CRÉDITOS

Jugo de limón 2 cdas.

Azucar 55 g

Agua 70 cc

Claros 3 Unidades

Llevamos a fuego 165 g de azúcar y 70 cc de agua hasta obtener un almíbar a punto bolita blanda (120°) y cuando el almíbar muestre las primeras burbujas comenzamos a batir 3 claras con 55 g de azúcar.

Cuando llegue a los 120 ° incorporamos a las claras, el jugo de limón y continuamos batiendo hasta que esté a temperatura ambiente.