



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.
- Azucar 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.