



**CATEGORÍA**

Pastelería, Pies



## PIE DE LIMÓN

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Galleterax Bakels</a>	1.000
Margarina	0.240
Huevos	0.130
<b>Peso total:</b>	<b>1.370</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Relleno Lemon Cream Bakels</a>	0.600
<b>Peso total:</b>	<b>0.600</b>

#### Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<a href="#">Merengue Plus Bakels</a>	0.300
Agua	0.125
<b>Peso total:</b>	<b>0.425</b>

### MÉTODO

Base

- Cremar materia grasa en un bowl, solo si está muy dura.
- Incorporar la PM Galleterax y huevos.
- Batir con lira en velocidad lenta durante 1 minuto, luego cambiar a velocidad media y batir durante 2 a 3 minutos.
- Extender masa de 0,5 cm de espesor y enrollar con uslero para disponer en moldes.
- Hornear a 200°C x 10 a 12 minutos.

#### Relleno

- Una vez fría la base, aplicar 45 a 50 gramos de Relleno Lemon Cream.
- Reservar para su posterior decoración.

#### Decoración

- En un bowl verter el agua y Merengue Plus.
- Utilizar el globo de la batidora eléctrica, batir en velocidad lenta durante 1 minuto, después cambiar a velocidad alta y seguir batiendo durante 10 minutos.
- Usar manga repostera, boquilla rizada y decorar.
- Con la ayuda de un soplete gratinar la superficie.

**(Receta para 12 unidades individuales)**