

TARTA DE LLIMONA I MERENGA

- Necessitarem un motllo del tipus aro o de cul desmuntable

Nota: La pasta sablée un cop pastada ha de reposar unes hores a la nevera (entre 3h i 24h) abans d'estirar i enforar. Cal tenir-ho en compte per decidir quan s'ha de començar a preparar el pastís.

Nota: Si volem se'n pot fer més quantitat i després d'estirar la massa i tallar-la a la mida dels motllos posar-les al congelador separades per paper de forn i embolicades amb paper film. Quan s'hagin de fer servir traurem la làmina que necessiten 30 minuts abans

	<u>Ingredients</u>		<u>Ingredients</u>
	per la pasta sablée		per la crema
185 grs	farina fluixa T65 oT55 (o de rebosteria)	30 grs	Maizena
100 grs	mantega	250 ml	nata líquida de 35% MG
35 grs (2/3 parts d'un ou gran)	ou sencer	150 grs	ous sencers
100 grs	sucre GLASS	1	rovell d'ou
25 grs	ametlla en pols (millor una mica torrada)	100 grs	sucre glass
una pinçada	sal	100 ml	suc de llimona
		1/2	llimona, la pell ratllada de
			per la merenga de llimona
		120 grs (les de 3 ous grans)	clares d'ou
		100 grs	sucre
		30 grs	sucre glass
		1/2	llimona, la pell ratllada de

Per fer la massa sablée

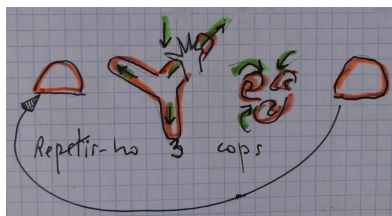
La pasta trencada (brisa, sablée, sucrée) s'ha de treballar poc, no s'ha de pastar com si fos pa. Només hem d'anar barrejant els ingredients a pessigades, de manera que els ingredients es vagin barrejant però que es mantingui sempre una textura aterrossada.

- Torrar lleugerament la farina d'ametlla i deixar-la refredar abans de fer-la servir.
 - Es pot torrar una mica al forn (uns 20 minuts a 160°C) o daurar-la uns minuts a la paella. Cal deixar-la refredar del tot.
- Peser la farina i afegir-hi la sal.
- Tamisar la farina.
- Posem la farina sobre la superfície de treball fent una volcà i col·loquem al mig la mantega (freda de la nevera) tallada a dauets.
- Anar esmicolant la mantega amb la rasqueta tallant-la a petits quadradets i fent que es vagi barrejant amb la farina però mantenint el petits trossets (no desfer-la ni prémer-la contra la farina). Nota: la mantega es

talla amb l'espàtula per no escalfar-la amb la ma. Si ho fem amb màquina ho farem amb el ganxo i només fins que s'hagin barrejat els ingredients



- Afegim el sucre i l'ou sencer i es va pessigant la farina amb la resta d'ingredients fins que s'hagin integrat però sempre mantenint l'aspecte d'una massa agrumollada. No s'ha de treballar molt la massa ja que no interessa que es desenvolupi el gluten.
- Un cop ben esmicolada s'ajunta fins a formar una bola però no molt premuda ni compactada. Si no s'ajunta per manca d'humitat ens mullarem els dits hi pressionarem suaument però NO posar-hi aigua directament.
- Ara cal BRISAR la massa. Per fer-ho la massa s'ha aplanar i estirar en 3 direccions diferents. Es replega, sense compactar-la i es torna a estirar altra cop en 3 direccions diferents. Es repeteix per tercera vegada. Si s'ens enganxa a la taula o a les mans es perquè la mantega s'ha escalfat i NO ENFARINAREM el marbre, cal tornar la massa a la nevera una estona i després continuar.



- Un cop brisada la massa fem una bola sense compactar, només pressionar suaument, s'espolsa lleugerament amb farina, s'embolica amb paper film i es deixa reposar la bola a la nevera entre 3 hores i 24 hores.
- Traiem la massa de la nevera 45 minuts abans d'estirar-la amb el corró (si no està prou freda s'esmicola i trenca quan la intentem estirar). Per estirar-la i evitar que s'enganxi al corró va bé col·locar la massa entre dos papers de forn. Si se'ns enganxa tornarem la làmina de massa a la nevera durant una estona.
- Engreixar el motllo. Els laterals de l'aro i també la base si fem servir un motllo de cul extraïble.
- Tallar-la a una mida una mica més gran que el motllo on anirà i l'adaptem al motllo. Per evitar fer-hi forats o que s'ens escalfi al tocar-la amb els dits va bé fer-ho amb una bola de pasta feta amb la massa sobrant.
- Passar el corró o un ganivet per la vora del motllo per eliminar el sobrant.
- Per tal d'evitar que la massa es contregui farem fer uns talls superficials a la massa, tant al cul com als laterals, amb un ganivet (uns tall que o arribin a perforar-la)
- Posar el motllo amb la massa al congelador 15 minuts abans d'enfornar. Es convenient que quan l'enforem estigui ben freda.
 - Si es possible posar-hi un pes a sobre adaptat a les mides del motllo perquè no pugui créixer gaire.
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar al forn a 170°C amb aire calent.
- Passem el forn a calor estàtica, sense aire i enfornar a 170°C durant uns 20 minuts. Ha de quedar daurada.
- La traiem del forn.

Per fer la massa sablée

- Barrejar la maizena amb el sucre.
- Afegim els ous sencers + el rovell batut.
- A continuació afegim el suc de llimona + la ratlladura de llimona i remenem.
- Després hi posem la crema de llet i remenar bé.
- Aboquem la crema a dins de la amassa ja prefornejada.
- Es torna a posar a coure al forn a 170°C durant 20 minuts.
 - Vigilar la crem, s'ha de prendre però no ha de quedar massa rígida.
- Quan el traiem el deixarem refredar del tot.

Per fer la marenga

- Preescalfar el forn a 180°C amb aire calent.
- Posem les clares al bol de la batedora i iniciem el batut amb les varetes a velocitat mitja.
- Quan comencen a fer escuma densa hi anem afegint el sucre blanc a cullerades soperes, d'una en una. N'hi anem posant fins a la meitat del sucre blanc.
- Hi afegim la ratlladura de pell de llimona.
- Continuem amb la resta de sucre blanc, a cullerades, mentre seguim muntant.
- Quan ja s'ha integrat tot el sucre blanc i ho tenim amb una textura densa baixem a velocitat baixa.
- I comencem a afegir-hi el sucre glass a poc a poc, a cullerades soperes, d'una en una.
- Un cop ja te una textura de merengue densa (la merenga presenta puntes que no es tomben si mirem es varetes o si tombem el bol de cap per avall no cau) traiem el bol de la màquina i amb una espàtula de llengua de gat li anem donant unes voltes remenant amb molta cura, des de les vores cap el centre per homogeneïtzar bé la massa.
- Omplir una mànega pastissera amb una boca estrellada o llisa no massa estreta
- Decorar-la amb la merenga la superfície de la tarta.
- Enfornar a 180°C durant uns 10 minuts