

PAY DE LIMÓN HELADO GABY

(2 pays de 20cm)

INGREDIENTES:

Fondo de galleta

- * 190g galletas marías.
- * 90g mantequilla.
- * 110g azúcar.

Pay

- * 385g leche condensada.
- * 230g jugo de limón.
- * 500g de queso crema.
- * 360g de leche evaporada.

Merengue italiano

- * 100g agua.
- * 230g azúcar refinada (1).
- * 50g azúcar refinada (2).
- * 4 claras de huevo (140g).
- * 3g de vainilla cristal.



UTENSILIOS:

2 moldes de 20cm x 4cm alto / Soplete de cocina / Termómetro digital de aguja.

PROCEDIMIENTO:

FONDO DE GALLETA:

- 1 En un molde o recipiente amplio (de unos 22cm), coloca plástico film, sitúalo sobre la tapa del vaso y pesa 360g de leche evaporada. Congela 3 horas.
- 2 Saca la leche evaporada del congelador y comienza con la receta.
- 3 Ingresa 190g de galletas al vaso y pulveriza 8seg vel 7.5.
- 4 Agrega 110g de azúcar refinada y programa 10seg/vel 4. Reserva.
- 5 Ingresa al vaso 90g de mantequilla en cubos y programa 2.30min 60° vel 2.
- 6 Regresa la mezcla de galleta y azúcar al vaso. Mezcla 10seg vel 4. Remueve el fondo, baja los restos de las paredes y mezcla nuevamente 5seg vel 4.
- 7 Reserva toda la mezcla retirando la mayor cantidad posible del vaso, coloca el vaso en su posición, 1 molde por encima y pesa 195g de la mezcla en cada molde, extiende y comprime con la mano o el fondo de un vaso de forma que quede lo más parejito posible. Reserva en congelación.

RELLENO:

- 8 Ingresa al vaso la leche evaporada congelada en trozos y tritura 10seg/Vel 9.
- 9 Baja los restos de las paredes. Inserta la mariposa y bate 1.30min vel 4 o hasta que se monte y se formen picos. Retira la mariposa y reserva en un bowl amplio.
- 10 Ingresa al vaso 385g de leche condensada, 500g de queso crema y 230g de jugo de limón. Mezcla 15seg vel 6.5.
- 11 Vierte la mitad de la mezcla al bowl e integra en forma envolvente con un miserable. Repite para finalizar.
- 12 Vierte la mezcla sobre las bases de galleta, cubre con plástico y congela por 2hrs o 4hrs si lo vas a desmoldar.

MERENGUE ITALIANO:

- 13 Coloca una pequeña olla de fondo grueso sobre la tapa del vaso.
- 14 Pesa 230g de azúcar refinada (1) y 100g de agua. Reserva.
- 15 Coloca un recipiente sobre la tapa del vaso (vaso o taza) y pesa 50g de azúcar refinada (2). Reserva.
- 16 Casca 4 huevos para reservar la clara. (Huevo fresco, no de tetrapack).
- 17 Limpia el vaso y cuchillas con una servitoalla y vinagre blanco. Seca.
- 18 Inserta la mariposa, añade las 4 claras y coloca la tapa.
- 19 Lleva la ollita a fuego medio-alto a ebullición SIN REMOVER. Comenzarán a formarse burbujas rápidas sobre la superficie del jarabe..., y cuando esto suceda ve revisando la temperatura a que llegue a 100°-115° máximo y apaga. (Si no tienes termómetro buscas que llegue a punto de bola suave colocando un poco del jarabe en agua fría, y si puedes tomarlo con la mano y formar una bolita ya estará listo). Reserva.
- 20 Sin programar tiempo bate las claras a vel 2.5, y a los 30seg sube a vel 3.5 y agrega unas 8 gotas de limón; cuando lleve 2min., ve incorporando los 50g de azúcar refinada (2) poco a poco por el bocal de la tapa, y hasta que se cumplan 4min, vierte el jarabe en forma de hilo fino a través del bocal de la tapa para batir unos 3min más. (Al final agrega un poquito de vainilla cristal, como ½ tapita y bate 15seg más). Presiona el selector para detener el proceso. Ingresa el merengue a una manga pastelera, decore el pay y pase un soplete para darle terminado. Reserva en congelación y saca del congelador 20min antes de partir.

Gaby Bernal
En tu cocina

Enjoy!