Iginio Massari The Sweetman, crostata meringata al limone. IL VIDEO

massari-1-b306e2a9

CROSTATA MERINGATA AL LIMONE

Ingredienti

Sablè alla vaniglia
210 g di farina bianca 00
140 g di burro
1 baccello di vaniglia
70 g di zucchero a velo
2 g di sale di Maldon
Crema al limone
340 gr di latte intero
80 g di tuorli
60 g di zucchero semolato
20 g di amido di mais
10 g di amido di riso
15 g di pasta di limoni
Meringa italiana
100 g di albumi
200 g di zucchero semolato
66 g di acqua

Preparazione

Sablè alla vaniglia
Impastare il burro leggermente morbido, ma ancora plastico con la farina, lo zucchero, il sale e i semi

di vaniglia fino a ottenere un impasto omogeneo. L’impasto va riposto in frigorifero per 4 ore circa, preferibilmente viene preparato il giorno prima. Una volta pronta la pasta, stenderla a mm 5 con un mattarello e riporla in un apposito anello microforato e precedentemente imburrato. Fare aderire la pasta sul bordo, bucare la pasta sul fondo con una forchetta. Cuocere a 170°C in forno statico per 15 minuti il colore deve essere nocciola medio e uniforme.

Crema al limone

Portare a bollore il latte, amalgamare i tuorli con lo zucchero e unire gli amidi. Aggiungere poi il latte bollente con un frustino mescolando in continuazione e poi riportarlo sul fuoco. Cuocere fino a 82°C circa per il rassodamento. Unire infine la pasta di limoni e far raffreddare velocemente.

Meringa italiana

Portare l’acqua con lo zucchero a 121°C, nel frattempo iniziare a montare gli albumi con un frullino elettrico. Una volta raggiunta la temperatura aggiungere lo sciroppo a filo agli albumi continuando a montare finché la temperatura non arriva a circa 50°C.

Guarnizione

Sformare la sablè dall’anello una volta raffreddata, guarnirla con la crema al limone. Dressare con una sac-à-poche la meringa e utilizzare un cannello per caramellizzare.

Si può decorate con frutta di bosco e fette sottili di limone.

Iginio Massari The Sweetman