



QUICHE Y TARTAS

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

PIE DE LIMÓN

PARA MASA MURBE

INGREDIENTES:

- Margarina de horneó 100 gr.
- Harina 150 gr.
- Azúcar flor 50 gr.

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- Jugo de limón 120 gr.
- Leche condensada 300 gr.

MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES:

- Claras 3 unid.
- Azúcar granulada 180 gr.
- Agua 90 cc.

ASÍ SE HACE:

Para hacer la masa Murbe, disponer todos los ingredientes en un bowl y comenzar a mezclar hasta que tome textura de arena. Seguir trabajando la masa, hasta que quede lisa y dejar reposar en el refrigerador por 15 min.

Precalear el horno a 180° C. Estirar la masa con un uslero en el molde que van a utilizar, hornear alrededor de 15 min hasta que esté dorada la masa.

Mezclar el jugo de limón con la leche condensada, dejar reposar hasta que esté frío el molde. Verter toda la mezcla y llevarla al refrigerador.

Para el merengue italiano disponer en una olla el azúcar con el agua y colocar a fuego. Cuando se encuentre el almíbar a 110° C batir las claras hasta punto nieve, el almíbar debe llegar a los 117°C o punto pelo. Seguir batiendo e incorporar lentamente el almíbar. Batir hasta que esté frío, luego manguear el merengue en el pie. Sopletear o llevar al horno para que se dore.

QUICHE LORRAINE

PARA MASA MURBE

INGREDIENTES:

- Margarina de horneado 100 gr.
- Harina 150 gr.

RELLENO

INGREDIENTES:

- Sal 10 gr.
- Yemas 1 unid.
- Agua 20 cc.
- Cebolla 200 gr.
- Tocino 60 gr.
- Queso gruyere 60 gr.

ROYAL

INGREDIENTES:

- Crema 150 gr.
- Huevos 1 unid.
- Pizca de sal
- Pizca de nuez moscada.

ASÍ SE HACE:

Para hacer la masa Brisee, disponer todos los ingredientes en un bowl y comenzar a mezclar hasta que tome contextura de arena. Seguir trabajando la masa, hasta que quede lisa y dejar reposar en el refrigerador por 15 min.

Precalear el horno a 180°C, estirar la masa en el molde y llevarla al horno por 10 min para pre-hornearla. Luego cortar la cebolla en pluma y caramelizar, también cortar el tocino y darle cocción en el horno hasta que se dore.

Por último para el royal juntamos la crema con los huevos y filtramos, esta mezcla la aliñamos a gusto, reservamos.

Para terminar poner el queso sobre la masa pre-horneada agregar la cebolla, el tocino y el royal. Llevamos al horno por 15 min o hasta que cuaje el huevo.