



#EnjoyCiutadella
Rebosteria menorquina d'autor, el postre com a plat
9 de setembre de 2020

Receptes

Tortada:

- Ingredients:
1000g ametlla
300g sucre (1)

600g sucre (2)
1ud pell llimona
18ud ous
- Elaboració:
 - 1- Escaldar les ametlles amb aigua bullint. Assecar bé les ametlles i refinar juntament amb el sucre (1) i la pell de llimona.
 - 2- Introduir dins un bol la preparació anterior i afegir el sucre (2) i la mitat dels ous. Batre enèrgicament.
 - 3- Anar afegint un darrera s'altre els ous que hi falten incorporant aire a la massa.
 - 4- Ha de quedar una massa líquida i s'han de poder veure unes petites bombolles que surten a la superfície de la massa.

Crema de Llimona:

- Ingredients
200g ous
220g sucre
4 pells de llimona
120g suc de llimona
150g mantequilla
- Elaboració:
 - 1- Posar dins una olla, ous, sucre, pells i suc fins arribar a 83°C
 - 2- Colar i esperar que refredi fins a uns 55°C, després incorporar la mantequilla tallada prèviament a daus.
 - 3- Filmar i deixar reposar a la nevera.



Merengue:

- Ingredients
 - 90g clara d'ou
 - 40ml aigua
 - 100g sucre
 - c/s cremor tàrtaro

- Elaboració:
 - 1- Fer un almívar amb la sucre i s'aigu, amb una culleradeta de cremor fins a 119°C-121°C
 - 2- Posar els blancs d'ou a un bol i lleugerament anar-los montant
 - 3- Quan l'almívar arribi a la temperatura desitjada, l'incorporarem als blancs d'ou lentament.
 - 4- Deixarem refredar el merengue fins a uns 25°C abans d'utilitzar-lo.