

Shot de Limón Pie y Frutillas



INGREDIENTES CREMA DE LIMÓN

• Cremy	250 g
• Jugo de limón	100 g
• Agua	615 g
• Ralladura de limón	1 u

PROCESO TARTA

- Llevar el agua junto con el jugo y la ralladura a 80° C (que esté caliente y no llegue a hervor).
- Retirar del fuego y agregar Cremy, batir con batidor de mano hasta obtener una crema lisa y sin grumos.
- Reservar en una manga pastelera.

INGREDIENTES CREMA

• Chantypak	500 g
-------------	-------

PROCESO CREMA

- Montar la crema a velocidad media por espacio de 7 minutos.
- Colocar en manga pastelera con pico rizado.

ENSAMBLADO

- Colocar en la base del vaso galletitas molidas (1 cda), luego una capa de crema de limón, frutillas cortadas (procurar que estén cercanas al vidrio para que quede vistoso) y una capa de Chantypak.
- Repetir la secuencia pero al finalizar con la crema Chantypak dar 2 vueltas más con la manga para darle una bella terminación.
- Decorar con frutilla fileteada y si se desea ralladura de limón.

DECORACIÓN

• Galletitas sabor vainilla molidas	200 g
• Frutilla fresca	250 g

RENDIMIENTO APROXIMADO

- 10 unidades de 200 g