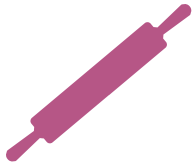


# Key lime pie





## KEY LIME PIE

El key lime pie es una de las tartas más popularizadas al rededor del mundo. se trata de una costra de galleta, que puede ser reconstituida como el de un cheesecake. Un relleno de crema de limón y en ocasiones un merengue o crema montada tipo chantilly.

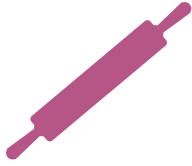
Para hacer esta tarta hemos usado un poco de yuzu. El yuzu es un cítrico de origen oriental que combina las cualidades de un limón eureka y una mandarina. Es muy aromático y su acidez no es tan marcada si se compara con la de un limón. También agregamos una compota de mora azul para darle un aroma distinto y color diferente al relleno. y el merengue lo hemos puesto deshidratado, para darle una presentación diferente y sobre todo una textura especial.

### SHORT BREAD

135 g	Ingrediente	Procedimiento
50 g	Mantequilla	- Colocar en un bowl de batidora mantequilla, azúcar glass y almendra en polvo. Y acreamar muy bien.
40	Huevo	- Agregar huevo y trabajar hasta integrar correctamente
45 g	Azúcar glas	- Colocar harina y polvo para hornear e integrar adecuadamente
130 g	Harina	- Estirar la masa entre dos hojas de plástico de papel guitarra
1 g	Polvo para hornear	- Enfriar
45 g	Almendra en polvo	- Una vez fría cortar la palabra Sacher y congelar nuevamente
		- Hornear a 165°C

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Batidora
- Pala de batidora
- Plastico para estirar masa
- Rodillo
- Mondador
- Espatula escalonada grande
- Espatula escalonada chica
- Tapete de silicon negro
- Charola para horno
- Molde de silicon de 18 cm de diámetro para horno



## CLAFOUTIS

111 g	Ingrediente	Procedimiento
50 g	Almendra el polvo	- En un bowl mezclar todos los ingredientes - Colocar en un aro de 16 cm de diámetro y hornear a 165° C durante aproximadamente 25 minutos
58	Azúcar reefinada	
3 g	Fécula de maiz	
44 g	Yemas	
50 g	Crema para batir	
2 g	Vainilla	
2 g	Jengibre rallado	
2 g	Ralladura de limón	

## UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Batidora
- Pala de batidora
- Molde de 16 cm de diámetro preparado con papel aluminio
- Miserable grande
- Miserable chica
- Charola

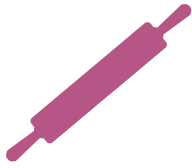


### COMPOTA DE MORA AZUL Y YUZU

123 g	Ingrediente	Procedimiento
40 g	Yuzu	- En un coludo colocar agua y yuzu y llevar a 40° C
80 g	Agua	- Agregar en forma de lluvia los azucar refinada y pectina y llevar a ebullición
3 g	Pectina amarilla	- Volcar sobre las moras azules colocadas previamente en un molde de 16 cm de diámetro con el clafoutis previamente horneado
36 g	Azúcar refinada	- Congelar
120 g	Mora azul	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Miserable grande
- Miserable chica
- Globo de mano
- Termómetro
- Aro de 16 cm de diametro con el clafoutis dentro

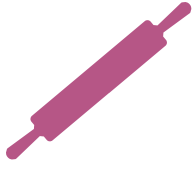


### MOUSSE LIGERA DE LIMÓN Y YUZU

570 g	Ingrediente	Procedimiento
40 g	Yuzu	- En un coludo colocar agua, yuzu, huevo entero, azúcar refinada y llevar a 60° C
40 g	Jugo de limón	- Colocar mantequilla y emulsionar fuera de fuego
50 g	Huevo entero	- Agregar la masa de gelatina fundida
50 g	Azúcar refinada	- Montar en un bowl de batidora un merengue con claras y azúcar refinada
100 g	Mantequilla	- En un bowl de batidora montar la crema para batir
60 g	Masa de gelatina	- Agregar de manera envolvente la crema para batir y el merengue
150 g	Crema para batir	
50 g	Claros	
30 g	Azúcar refinada	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de induccion
- Coludo
- Miserable grande
- Miserable chica
- Globo de mano
- Termometro
- Aro de 16 cm de diametro con el clafoutis dentro

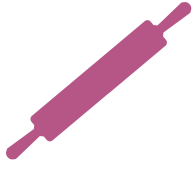


## GLASEADO DE CHOCOLATE

462 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Azúcar refinada	- Mezclar en un coludo el azúcar refinada, glucosa y agua
100 g	Glucosa	- En un vaso de litro colocar chocolate, leche condensada y masa de gelatina
66 g	Leche condensada	- Cuando el almíbar suelta hervor, retirar de fuego y agregar al resto de ingredientes en el vaso.
50 g	Agua	- Emulsionar todo con la licuadora de inmersión y aplicar a 36° C sobre el producto congelado
100 g	Chocolate blanco	
46 g	Masa de gelatina	

## UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Vaso de litro
- Licuadora de inmersión
- Cuchara
- Miserable grande
- Miserable pequeña

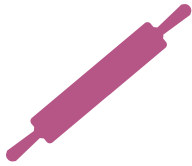


### MERENGUE PARA DESHIDRATAR

266 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Azúcar refinada	- En un bowl de batidora montar claras y azúcar refinada - Agregar de manera envolvente el azúcar y colocar en manga
100 g	Azúcar glass	- Colocar en deshidratados a 60° C hasta secar por completo
66 g	Claros	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de induccion
- Coludo
- Vaso de litro
- Licuadora de inmersion
- Cuchara
- Miserable grande
- Miserable pequeña



## ARMADO DE NÚCLEO

- En un aro de 16 cm de diámetro preparado con papel aluminio colocar el clafoutis y hornear.
- Una vez salido de horno el clafoutis y ya que esta frío o a temperatura ambiente colocaremos en la parte superior la compota de mora azul y yuzu. En este punto podemos cambiar el papel aluminio por film.
- Cuando la compota ya está firme, podremos desmoldar y reservar para su uso.

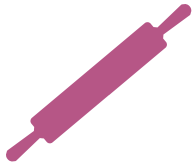
## MONTAJE

- Sobre un molde de silicon de 18 cm de diámetro colocar la mousse de limón y yuzu.
- Al centro colocar el núcleo de clafoutis y mora azul. Y posteriormente colocar el shortbread previamente horneado.
- Reservar en congelación hasta que se vaya a terminar el producto.

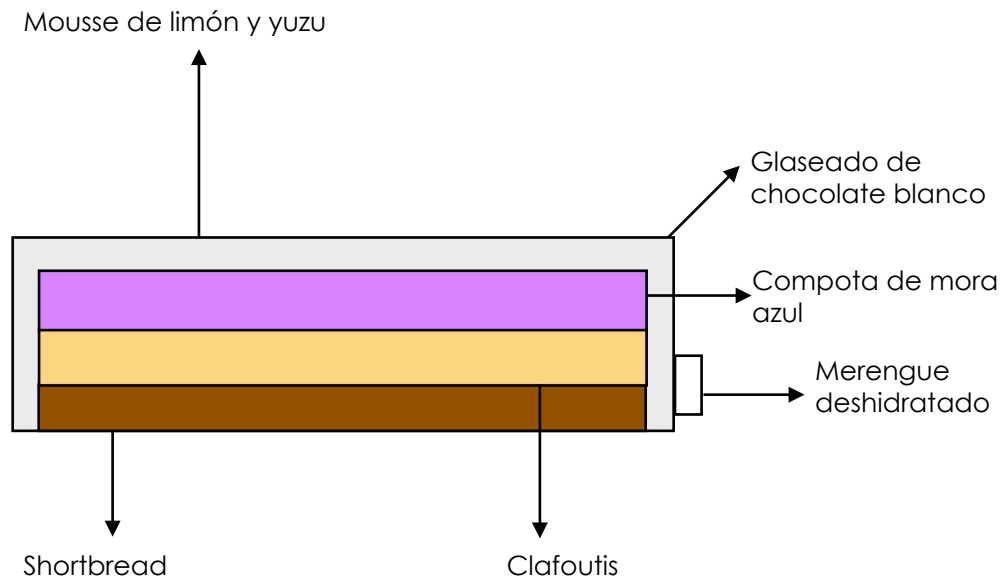
## DECORACIÓN

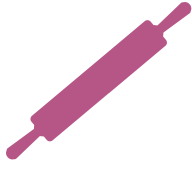
- Una vez que congeló el pastel vamos a retirar del molde.
- Verteremos el glaseado a 36° C sobre el pastel congelado y esperaremos a que se escurra el excedente de glaseado.
- Cuando ya se escurrió el excedente, limpiamos los bordes inferiores del pastel y lo colocamos sobre su base final
- Vamos a colocar en la parte superior los trozos de merengue previamente horneados.






## ESTRUCTURA







## PROVEEDORES


CAPITAL GOURMET  
DAMIAN VALENZUELA  
EQUIPO MENOR Y MATERIA PRIMA PREMIUM  
AV. REFORMA No. 909-A  
COL. CENTRO C.P. 72000  
PUEBLA, PUE.

 222 246 92 62

 2221 86 30 28


CACTILIA  
FLORES, BROTES Y HOJAS ORGÁNICAS  
PUNTO DE VENTA  
29 PONIENTE 501-3  
COL. CHULAVISTA C.P. 72420  
PUEBLA, PUE.

 222 862 6882


 221 165 6432

[www.cactilia.com](http://www.cactilia.com)


LA ALMENDRITA  
MATERIAS PRIMAS  
27 PONIENTE No. 121-F  
COL. CHULAVISTA C.P. 72420  
PUEBLA, PUE.

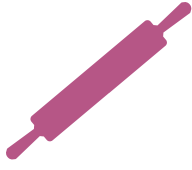
 222 237 67 27


COMERCIALIZADORA LICON  
UTENSILIOS Y EQUIPO MENOR  
2 PONIENTE No. 2303  
COL. TIERRA Y LIBERTAD C.P. 72090  
PUEBLA, PUE.


 222 249 9331

GRUPO ALPHA PUEBLA  
UTENSILIOS Y EQUIPO MAYOR  
AV. 25 PONIENTE No. 118  
COL. EL CARMEN C.P. 72530  
PUEBLA, PUE.


 222 237 0255




CHOCOSOLUTIONS  
MOLDES, EQUIPO MENOR Y MAYOR  
CALZADA SAN PEDRO No. 200-A  
COL. MIRAVALLE C.P. 64660  
MONTERREY N.L.  
 81 8123 1766

EUROBAKERY DE MEXICO  
MOLDES, EQUIPO MENOR Y MAYOR  
CALLE NIZA No. 76  
Col. JUAREZ DEL. CUAUHEMOC  
C.P. 06600  
CIUDAD DE MEXICO  
 555 511 24 99

COTSCO DE MEXICO  
SUPERMERCADO  
BOULEVARD DEL NIÑO POBLANO No. 2904  
RESERVA TERRITORIAL ATLIXCAYOTL  
C.P. 72197  
PUEBLA, PUE.

THE HOME DEPOT  
EQUIPO DE FERRETERIA Y UTENSILIOS  
VÍA ATLIXCAYOTL No. 5317  
UNIDAD TERRITORIAL ATLIXCAYOTL C.P. 72400  
PUEBLA, PUE.  
 222 303 8800

KITCHEN TEACHEN  
UTENSILIOS, ESTABILIZANTES Y MOLDES  
kitchenteachen.com

HUMBERTO MEJÍA  
LIBROS DE GASTRONOMÍA  
 55 12 02 59 97  
<http://www.hmlibrosdegastronomia.com>