

RECETARIO DE EVENTOS  
CLASE DE PASTELERÍA PARA LA HORA DEL TÉ EN PRIMAVERA  
EILEEN SCHMIDT

## LEMON CURD AL ROMERO FRESCO, CRUMBLE, FRUTILLAS Y FLORES

### Ingredientes

#### **Crumble**

100g de azúcar

100g de manteca fría

100g de harina 0000

#### **Lemon curd al romero fresco**

4 huevos

180g de azúcar

ralladura de 2 limones

125cc de jugo de limón

1 rama de romero fresco

200g de manteca

### Preparación

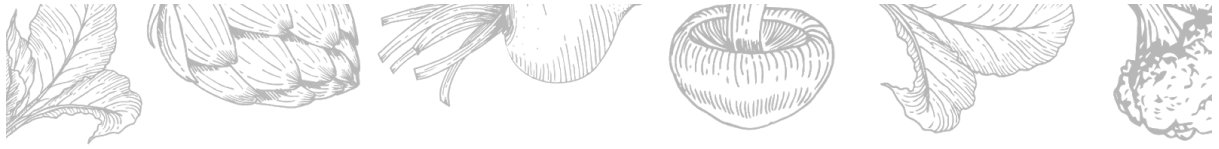
#### **Crumble:**

Trabajar la manteca fría y cortada en cubos junto con la harina y el azúcar con la ayuda de un cornet hasta obtener la textura de arena mojada.

Colocar en placa limpia y llevar a horno a 180°C hasta dorar.

#### **Lemon curd al romero fresco:**

Colocar en una cacerolita huevos, azúcar, ralladura y jugo de limón y romero.



## RECETARIO DE EVENTOS

CLASE DE PASTELERÍA PARA LA HORA DEL TÉ EN PRIMAVERA  
EILEEN SCHMIDT

Llevar a fuego mínimo, revolviendo en forma constante, hasta que la preparación nape la cuchara. La preparación no debe hervir.

Retirar del fuego, agregar la manteca fría en cubos y emulsionar.

### **Armado:**

En vasitos tipo shot, colocar una capa de crumble crocante.

Agregar lemon curd y llevar a la heladera hasta que esté firme.

Decorar con frutillas frescas, hojas de menta y flores de estación.