

Рецепт на 30 шт

## Лимонные орешки

### Курд:

Желатин 2гр

Вода 12гр

Лимонный сок 47 гр

Желток 30гр

Сахар 27 гр

Сливочное масло 23гр

кукурузный крахмал 8гр

Цедра лимона 1шт

Желатин залить холодной водой, оставить до набухания.

Холодные желтки соединить с крахмалом и холодным лимонным соком.

Добавить сахар и цедру.

Уварить на водяной бане или аккуратно в сотейнике до 80 градусов.

Снять с огня, ввести желатин, вымесить.

Добавить сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером.

Охладить курд под пленкой в контакт или в кондитерском мешке.

Рецепт на 30 шт

## Лимонные орешки

### Тесто:

Сметана 15% 25гр

Мука 220гр

Яйцо с1 1шт

Лимон сок 5гр

Сахарная пудра 65гр

Сода 1гр

Масло сливочное 100гр

Соль 1гр

Яйца комнатной температуры взбить до плотности.

Масло с пудрой взбить до побеления.

Сметану ввести в масло и добавить лимонный сок.

Добавить яйца, соединить ингредиенты.

Сухие ингредиенты просеять и 2мя партиями ввести в заготовку.

Охладить тесто 2 часа в пищевой пленке.

Сформовать шарики по 4-7гр, в зависимости от размера ваших ячеек.

Отпекать в орешнице до румянца.