



Creamy Lemon Pie



superadmin

Creamy Lemon Pie ala McDonald's dengan kulit quick puff pastry rumahan bertekstur garing dan berlapis, berisi fla lemon lembut dengan perpaduan rasa asam, manis, dan gurih yang pas. Digoreng hingga renyah di luar namun tetap lembut saat digigit.

Bahan-Bahan

👤 8 PCS

Bahan adonan

- 200 gr - mentega tawar
- 260 gr - tepung terigu protein sedang
- 2 gr - garam
- 16 gr - gula pasir
- 120 gr - air es

Bahan creamy lemon curd

- 75 gr - gula pasir
- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- 1 sdm - maizena
- 4 sdm - krimer bubuk
- 2 sdm - air perasan lemon
- 2 butir - kuning telur
- ½ sdt - perisa vanilla
- 30 gr - mentega tawar
- 160 ml - susu

Lainnya

- - telur untuk olesan

Langkah-Langkah

1. Potong kotak mentega seukuran 1-1.5 cm
2. Di dalam mangkuk, campurkan tepung terigu, garam, dan gula pasir, aduk rata
3. Masukkan mentega, aduk perlahan hingga tepung menyelimuti mentega kemudian tambahkan air es, aduk kembali secara perlahan
4. Pindahkan adonan ke atas baking paper lalu lapiasi atas nya dengan baking paper, pipihkan
5. Lipat bagian kanan kiri lalu lipat menjadi satu. Bungkus rapat dengan baking paper. Dinginkan di dalam kulkas selama 30 menit
6. Untuk isian creamy lemon, di dalam panci masukkan susu, gula pasir dan krimer bubuk, aduk rata kemudian nyalakan api, masak hingga sedikit mendidih
7. Di dalam mangkuk, masukkan kuning telur, jus lemon, tepung terigu, dan maizena, aduk rata
8. Tuang campuran susu yang sudah panas secara perlahan sambil diaduk kemudian masak kembali hingga mengental di api sedang kecil
9. Tambahkan mentega dan perisa vanilla, aduk hingga rata
10. Pindahkan ke dalam mangkuk, tutup dengan cling wrap hingga menyentuh permukaan creamy lemon. Dinginkan di kulkas hingga set
11. Setelah dingin masukkan ke dalam piping bag
12. Keluarkan adonan pie dari kulkas. Pipihkan pie, taburkan sedikit tepung terigu supaya tidak lengket, pipihkan kembali hingga tipis kurang lebih 4-5 mm
13. Lipat bagian kanan dan kiri kemudian lipat menjadi satu. Bungkus dengan baking paper. Masukkan kembali ke dalam kulkas selama 30 menit
14. Pipihkan adonan memanjang, buang pinggiran adonan agar lebih rapi kemudian gulung dengan baking paper. Masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit
15. Keluarkan pie dari kulkas, pipihkan sedikit kemudian potong menjadi 8 bagian
16. Semprotkan isian pada bagian tengah pie kemudian oles pinggiran pie dengan telur
17. Lipat pie lalu tekan pinggiran pie dengan garpu. Simpan di dalam freezer selama 10 menit sebelum di goreng
18. Oles pie dengan telur sebelum digoreng
19. Panaskan minyak, goreng pie hingga kecokelatan di kedua sisi atau jika menggunakan air fryer panggang di suhu 200°C selama 12-15 menit
20. Creamy lemon pie siap disajikan