



LIMONES

DE GRAN CANARIA



GRAN
CANARIA
me gusta


GMR Canarias

Receta

TEXTURAS DE LIMÓN

Núcleo/Cremoso de limón

Yemas 3 U.
Huevo 3U.
Zumo de limón 40 cl.
Azúcar 100 gr.
Mantequilla 100 gr.



Elaboración:

Cocinar en baño maría las yemas, el azúcar, el huevo y el zumo de limón hasta espesar sin dejar de remover. Retirar del fuego y en un recipiente alargado verte la mezcla. Añadir la mantequilla y emulsionar en túrmix hasta dejar una crema lisa y brillante. Verter la mezcla en molde deseado para núcleo de semifrío.

Bizcocho de limón

Huevos 3 U.
Azúcar 100 gr.
Gofio 100 gr.
Mantequilla 50 gr.
Ralladura de 1 limón



Elaboración:

Mezclar azúcar y ralladura en un recipiente. Reservar este en nevera 24 h.(Al reservar el azúcar en nevera con la ralladura se humedece y tiene mucho más aroma y sabor). En un recipiente mezclamos huevo y el azúcar con la ralladura, mezclamos bien con varilla hasta espumar. Ir introduciendo poco a poco el gofio hasta crear una pasta homogénea. Por último añadimos la mantequilla y horneamos a 160o 15 ".Cortamos con un corta pasta e introducimos en el núcleo congelado.

Glaseado:

Agua 85 ml.
Azúcar 150 gr.
Glucosa 150 gr.
Chocolate Blanco 125.gr
Leche condensada 106 ml.
Gelatina 12,5 gr.
Colorante amarillo 0.10 ml.



Elaboración:

Calentar agua, glucosa, y azúcar a 103°. Añadir gelatinas hidratadas y bien secas. Vierte en el chocolate, leche condensada y colorante. Emulsionar apoca velocidad sin levantar la túrmix para no crear grumos en el glaseado. Glaseamos a 28o y que el semifrío este bien congelado. Una vez glaseado reservar en nevera.

Mousse de limón:

Chocolate blanco 80 gr.
Nata (1) 35% 50 ml.
Yema pasteurizada 40 gr.
Cascara de limón 2 Uds.
Nata (2) 160 ml.



Elaboración:

Infusionar Nata (1) con la cascara sin llegar a hervir. Verter la nata caliente en el chocolate y emulsionar. Añadimos yemas y seguimos emulsionando. Por último añadir la mezcla a la nata (2) previamente montada a pico suave e ir mezclando con movimientos envolventes. Verter en molde deseado de semifrío e introducir núcleo dentro del mousse. Congelar hasta glasear.

