



LIMONES

DE GRAN CANARIA



GRAN
CANARIA
me gusta


GMR Canarias

Receta

COPA DE LIMÓN, NARANJA Y FRUTOS ROJOS

Para la crema limón:



Puré de limón 80 ml. (Pelar y triturar la fruta. Colar en caso de quedar muy espesa).

Azúcar 100 gr.

Yemas 2 u.

Huevo 3 u.

Mantequilla 135 gr.

Ralladura de 1 naranja.

Colorante amarillo 0.5 gr.



baño maría cocinamos el huevo, azúcar y las yemas. Añadimos sin retirar del fuego el puré infusionado y previamente colado, sin dejar de remover hasta crear una crema inglesa.

Una vez tenemos la textura deseada añadimos la mantequilla en pomada y mezclamos con túrmix para aportar ese brillo. Reservar ya en la copa deseada para el postre.

ELABORACIÓN:

Infusionamos el puré con la cascara de naranja y el colorante amarillo. En un



Para el bizcocho de naranja:

Puré de naranja 90 ml.

Claras 135 gr.

Yemas 90 gr.

Azúcar 90 gr.

Harina 30 gr.

Colorante amarillo 0.5 gr



Para los frutos rojos deshidratados:

Frambuesas 100 gr.



Elaboración:



Horneamos las frambuesas a 70º durante 2 h. y reservamos en un lugar seco y hermético.

Elaboración:

Mezclamos todos los ingredientes a falta del harina en un recipiente. Tamizamos el harina y mezclamos encima de la mezcla. Colamos la mezcla dentro del sifón y añadimos dos cargas. En un vaso de plástico añadimos la mezcla del sifón y calentamos 1 min para que quede la forma esponjosa.

Colocamos un trocito de bizcocho al microonda encima de la crema de la copa ponemos dos frambuesas deshidratadas y yo lo termine con hierbabuena y un poco de almendra también.

