



POMELOS

DE GRAN CANARIA



GRAN
CANARIA
me gusta


GMR Canarias



Receta

BIZCOCHO DE LIMA Y CHOCOLATE BLANCO



Para el bizcocho :

Mantequilla (temperatura ambiente) 200 gr.
Azúcar blanca 200 gr.
Huevos 220 gr.
Harina 400 gr.
Impulsor o levadura 11 gr.
Nata 200 ml. 35%
Sal 0.5 gr.
Puré de lima 170 ml. (Pelar y triturar la fruta.
Colar en caso de quedar muy espesa).
Colorante verde 3 gr.



Elaboración :



En un recipiente añadir la mantequilla y el azúcar con ayuda de una batidora de espas ir mezclando. Sin dejar de batir ir incorporando los huevos de uno en uno es importante que hasta que un huevo no este bien integrado en la mezcla no añadir el otro. Una vez bien

Para la crema de chocolate blanco y lima :

Yemas 3 u.
Puré de lima 40 cl.
Huevos 1 u.
Azúcar 100 gr.
Mantequilla 100 gr.
Chocolate blanco 55 gr.



En un baño maría añadimos los huevos, las yemas, el puré de lima y el azúcar hasta crear una crema inglesa y este espesa. Tendremos el chocolate derretido en un recipiente aparte e iremos añadiendo la crema inglesa y emulsionando con ayuda de un túrmix y guardaremos en manga pastelera hasta su uso.



mezclados los ingredientes añadimos poco a poco y tamizada el harina y la levadura o el impulsor sin dejar de batir. En un recipiente aparte mezclamos puré, sal, colorante y nata para mezclarlo bien e ir añadiendo luego a la mezcla que teníamos hecha. En un molde de bizcocho cuadrado añadimos la mezcla y hornearemos a 170° 35". Una vez hecho el bizcocho dejaremos en congelador para poder cortar perfectamente.

Para los puntos de pomelo :

Puré de pomelo 150 ml.
Colorante rojo 0.5 gr.
Gelatina 2 gr.



Elaboración :



Calentamos puré y colorante sin llegar a hervir. Una vez caliente añadimos la gelatina previamente hidratada y seca para diluirla. Reservar en frío en biberón con boquilla fina.

Para el broche de chocolate y pomelo.

Chocolate blanco 100 gr.
Puré de pomelo 75 ml.
Colorante rojo 0.3 ml.



Elaboración :

Calentamos el puré a 60° y añadimos al chocolate y el colorante previamente en un recipiente. Con ayuda de un túrmix emulsionamos y reservamos en nevera.

Cuando el bizcocho este congelado cortaremos a lo largo rectángulos de 5 cm de largo y 1,5 de ancho. Haremos con una milloja de crema de chocolate y bizcocho.

En el plato hacemos un broche con ayuda de una brocha con la crema de chocolate y pomelo. Encima de ello pondremos unos puntos muy finos con el puré texturizado de pomelo. Con ayuda de una puntilla de cocina encima de cada punto le haremos en la misma dirección una línea para crear este afecto.

Yo personalmente lo decore con pétalos de rosa y chocolate blanco.