LIMAS

DE GRAN CANARIA

GRAN CANARIA me gusta

GMR Canarias

Receta

MOUSSE DE LIMA Y CHOCOLATE BLANCO

Lima , Yogurt y pistacho
Mousse de lima y Chocolate Blanco

Chocolate Blanco 80 gr.
Nata (1) 35% 50 ml.
Yema 40 gr.
Puré de lima 100 ml. (Pelar y triturar la fruta. Colar en caso de quedar muy espesa).
Nata (2) 160 ml.

Mezclamos nata (1) y puré para infusionar y calentamos sin hervir.
Vertemos en el chocolate previamente derretido y emulsionamos.

Añadimos las yemas y seguimos emulsionando. A parte semimontamos nata (2) a pico suave e ir añadiendo a la mezcla.

Bizcocho de sifón de yogurt

Clara de huevo de 5 u.
Almendra molida 0,3 gr.
Yogurt en polvo 0,3 gr.
Azúcar 0,35 gr.
Harina 0,1 gr.
Colorante verde 0,3 gr.

Mezclamos todos los ingredientes y colamos la mezcla dentro de un sifón de cocina. Cerramos el sifón y metemos dos cargas. Echar en un vaso de plástico hasta la mitad y meter 1 minuto en el microondas. El resultado será una esponjosa pirámide donde podemos cortar con los mismos dedos para decorar.

Para el Gel de lima

Puré de lima 180 gr.
Gelatina 15 gr.

Calentamos el puré de lima e hidratamos la gelatina.

Una vez caliente el puré vertemos la gelatina bien seca dentro para diluirla y depositamos en tupper en nevera. Cuando este gelificada la gelatina con ayuda de un túrmix trituramos la gelatina y hasta obtener un gel.

Para decorar :

Pistachos molidos.
Hojas pequeñas de Albahaca.
Hierbabuena.