

Exprime la lima

Composición

Pan Genovés

Praliné líquido

Mousse

Spray de chocolate

Glaseado de chocolate



Receta pan Genovés

Ingredientes

Harina de almendra fina	250 g
Azúcar de caña	250 g
Huevos	350 g
Flor de sal	2 g
Corteza de limón	5 g
Mantequilla	175 g
Betina pastelera extra	70 g
Almidón de maíz	25 g
TOTAL MASA	1,127 Kg

Método

- Batir la harina de almendra fina, el azúcar, los huevos, la sal y la corteza de limón rallada.
- Derretir la mantequilla a 40 °C.
- Cuando la mezcla de huevo tenga un volumen adecuado, añadir la mantequilla.
- Mezclar la harina y el almidón y añadirlo a la mezcla muy cuidadosamente.
- Disponer en una bandeja para horno de 30-40 cm y hornear a 180 °C durante 20 minutos.
- Dejar enfriar y congelar.
- Cortar círculos con un cortapastas.

Receta praliné líquido

Ingredientes	
Almond Praliné PatisFrance	250 g
Agua	100 g
TOTAL MASA	350 g

Receta mousse de chocolate:

Ingredientes	
Nata para montar 35% MG Puratos	400 g
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	430 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	20 g
Agua	12 g
Gelatina en polvo	2 g
Yemas de huevo	40 g
Leche	100 g
TOTAL MASA	1,004 Kg

Método

- Mezclar **Almond Praliné PatisFrance** y el agua.
- Inyectar 10g dentro de un molde de silicona semiesférico y congelar.

Método

- Mezclar el agua fría con la gelatina en polvo y dejar reposar.
- Batir 300g de **Nata para montar 35% MG Puratos** y apartar.
- Calentar hasta los 85 °C los 100g restantes de **Nata para montar 35% MG Puratos** junto con las yemas de huevo y la leche.
- Verter **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** y **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter** y elaborar una ganache homogénea.
- Cuando la ganache de chocolate llegue a los 32 °C incorporar la nata batida.
- Disponer 25g en un molde semiesférico de silicona y añadir un relleno de praliné congelado.
- Congelar.

Receta spray de chocolate

Ingredientes	
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	100 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	150 g
TOTAL MASA	250 g

Receta glaseado de chocolate:

Ingredientes	
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	250 g
Almond Praliné PatisFrance	200 g
Brifosol alto oléico	25 g
Almendras tostadas	75 g
TOTAL MASA	550 g

Montaje:

- Poner un disco delgado de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** entre el Pan Genovés glaseado y la mousse y decorar con una lima fresca.
- Exprimir la lima sobre el postre justo antes de degustarlo.

Método

- Derretir **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** y **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter** a 40 °C y mezclarlos.
- Pistolear sobre la mousse congelada.

Método

- Derretir **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** a 45 °C y mezclar con todos los ingredientes.
- Bañar los círculos de Pan Genovés congelados y dejar cristalizar antes de decorar.