

THE LEMON

Todas las cremas con mínimo 12 horas de antelación

Mermelada de limón

250 g zumo de limón
125 g azúcar
10 g pectina NH

Cantidad muy grande como para 200 limones. Es ácida y muy buena. Calentar la pulpa y el zumo a 40°C, añadir el azúcar con la pectina en forma de lluvia. Hervir 30 segundos (si es de limón hervir durante un minuto). Enfriar. Si ponemos una gota sobre el mármol veremos la textura rápidamente a unos 63°. Cuando esta dentro de un baño tener en cuenta para poder bañar que tiene que estar por encima de esta temperatura.

Vale para todo tipo de cítricos, naranja, mandarina, lima, etc. Usar la ralladura de el resto de los cítricos para dar mas gusto a la mermelada.

Para productos no ácidos poner 200 de producto y 50 de limón, si falta textura siempre podemos poner más limón al ser termorreversible.

Crumble

100 g mantequilla fría
115 g harina floja
100 g almendra en polvo
100 g azúcar
4 g sal

Arenar todo
junto hasta
conseguir
grumos de
masa. Cocer a
150° a 155° por

15 minutos.

Cualquier fruto seco, cualquier azúcar, tener en cuenta que el azúcar integral tiene más humedad y será menos crujiente.

Crema de limón y pimienta timut

500 g nata líquida 35%
1 piel de limón
6 g pectina x58
240 g yemas de huevo
160 g azúcar
10 pimienta timut

Infusionar la piel del limón con la nata y las bayas de timut. Enfriar. Mezclar el azúcar con la pectina. Añadir a la nata a

40°C.

Calentar a 85°C y volcar por colador encima de las yemas, varilla durante 3 minutos. Triturar 2 minutos en thermomix. Enfriar.

Chocolate limón

5 g colorante natural limón
1 kg cobertura ivoire Valrhona
100 g manteca de cacao

Mezclar el colorante con la manteca de cacao y añadir al chocolate blanco. Atemperar 45° -> 26° -> 29° y rellenar medios limones.

Mousse de limón

195 g nata
123 g clara de huevo
156 g azúcar
100 g zumo de limón
6 g gelatina en polvo
30 g de agua

Montar las claras añadir el azúcar en tres tandas a medio montar. Hidratar la gelatina con el agua y añadir el zumo todo debe quedar a 28°C. Incorporar al merengue. Por último, la nata semi montada. Rellenar el limón.

Merengue + gelatina con limón + nata semimontada, con varilla sin ser muy fuerte queda muy ligera.

Los mousses con gelatina y fruta se mezclan con las claras montadas entre 26° y 28°. Después con la nata semimontada fría para que no baje mucho la mezcla.

Para mousses de frutas menos ácidas 200 g de pulpa X 8 g de gelatina

Acabado

Gotas de chocolate para los piñones del limón

Rellenar los medio limones con la crema de limón y el crumble no mucho que no sobresalga.

Cubrir con la mousse de limón. Congelar.

Usando el molde sacar un poco de mousse poner los piñones y rellenar con la mermelada de limón, con film presionar para que quede bien.