

CAJITA DE FRUTA

Cajitas de fruta

Chocolate ivoire Blanco

Inspiración almendra

Mezclar en proporción 2/3 inspiración almendra 1/3 ivoire. (puede ser con chocolate blanco y un poco de negro para romper el color) Poner las tiras de silicona de 2 mm en el lado del folio, verter el chocolate y con la regla de metal igualar la superficie.

Cuando este seco a contacto, con un punzón marcar los moldes, dejar secar del todo, pasar la rasqueta para eliminar las rebabas. Separar del folio antes de que esté totalmente cuajado y por la parte "buena" marcar con el cepillo de púas para que dé el efecto madera.

Realizar un cuadrado en marco de 4 mm para poder hacer las esquinas con bastones.

Las baldas laterales de la caja salen de una plancha de chocolate de 2 mm que cortamos con la distancia necesaria.

Encima de papel para que no se pegue a la mesa y con el culo de un cazo a unos 50° vamos montando las cajas marcando las aristas a unos 45° y recogiendo chocolate del restante para que tengamos "más pegamento" para poder hacer el montaje. Cuando está un poco cuajado con un **cucurucho de chocolate** ponemos puntos en los laterales y ponemos las baldas laterales. Con una puntilla caliente podemos recortar lo que sobre.

Compota fresa

225 gr pulpa de fresa/ cereza/ higo/....

45 gr zumo de limón

90 gr azúcar

9 gr pectina NH

180 gr fresones a dados, cereza/ higo/....

El producto (180 gr) cortado con los dedos que no sea un pure.

Necesitamos un **PH entre 3.6 y 4** para que la pectina reaccione correctamente, en pulpas de fruta dulces añadir limón para asegurarnos de estar en el PH adecuado.

Calentar la pulpa a 40°C añadir la pectina mezclada con el azúcar.

Hervir por 30 segundos, añadir los fresones cortados y volver a hervir. **Congelar en marco**

Crema de lima

400 gr nata

96 gr yema de huevo

80 gr azúcar

3,2 gr gelatina + 16 g agua

1 piel rallada de lima

Hervir la nata con la ralladura de lima y el azúcar. Volcar encima de las yemas. Añadir la gelatina derretida. Es una crema inglesa al revés solo para esterilizar las yemas. **Congelar en marco sobre la compota de fruta.**

Mousse inspiration fresa (ver muses inspiration ¿?)

125 gr leche

4,2 gr gelatina en polvo+ 21 g agua

175 gr inspiration fresa

250 gr nata semimontada

Hervir la leche añadir la gelatina. Hacer una ganache con el inspiración fresa.

A 40°C añadir la nata semi montada. **Congelar en marco sobre las dos anteriores.**

Bizcocho tierno almendra

160 gr almendra en polvo
135 gr azúcar 1
240 gr huevos (5)
70 gr mantequilla
55 gr claras de huevos
35 gr azúcar 2
2 ralladuras de lima

En la **thermomix** montar la almendra con el azúcar 1 y los huevos. Primero ponemos 3 huevos de golpe y vamos añadiendo cada 30" otro huevo. Velocidad alta a muy alta, parar incorporar mucho aire. Añadir la mantequilla fundida, pero sin que se separe del suero. Unos 55°.

Antes de que pasen los 15 min. montar las claras con el azúcar en tres veces para poder mezclar con el preparado de huevos y almendra. Interesa que no pase mucho tiempo con la preparación sin remover. Cocer en plancha a 180°C por 10 - 15 minutos. La plancha primero subirá y cuando baje el bizcocho esta hecho, no sobrecocer pues es muy ligero y quedaría seco.

Plancha muy jugosa y buena apta para celiacos al no contener harina.

Acabado

Realizar unas cajitas de fruta con 2/3 inspiration fresa, mezclado con 1/3 ivoire.

Encima de la plancha poner una capa de compota y una capa de crema de lima. Cuajar y poner una capa de mousse inspiración fresa.

Congelar y cortar a la medida de la caja.

Decorar con fruta fresca bañada en brillo neutro.