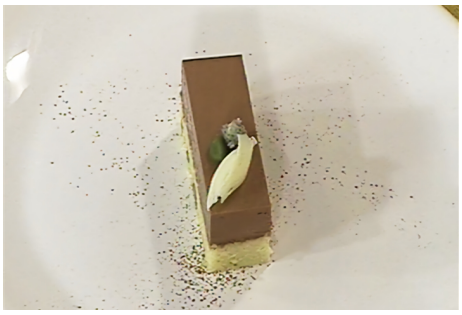
Bizcocho de limón con mousse de chocolate a la lavanda



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almibar de limón

Azucar: 250 grs.
Agua: 250 Ml.
Jugo de Limón: 250 g

Bizcocho de limón

Vainilla: 1 Chauchas
Manteca: 125 g
Pistachos: 75 grs.
Almidón de Maíz: 40 grs.
Huevos: 350 grs.
Azucar: 200 grs.
Harina: 40 grs.
Dados de piel de limón confitado: 90 g
Polvo de Almendras: 210 grs.
Ginebra: 20 cc
Piel de limón: 4 g

Mousse de chocolate a la lavanda

Leche: 150 cc
Lavanda seca de herbolario: 30 g
Cobertura guaranda 71%: 360 g
Azucar: 30 grs.
Crema de leche: 150 cc
Crema de leche semimontada 35%: 750 g
Yemas: 100 g

Varios

Pistachos: Cantidad necesaria
Cacao en Polvo: Cantidad necesaria
Flores de lavanda: Cantidad necesaria
Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bizcocho de limón

- Abra la vainilla al medio y retire las semillas
- Derrita la *manteca*.
- Caliente los huevos con el azúcar y la vainilla a 50º C, en microondas o a baño maría.
- Coloque en una batidora y añada la piel de **limón**.
- Incorpore con movimientos envolventes la *harina*, la pasta de *almendra* y el almidón de maíz.
- Al final agregue la ginebra, la *manteca* fundida, los pistachos y el *limón* confitado.
- Coloque la preparación en un molde enmantecado y enharinado.
- Lleve al horno precalentado a 200º C

Almibar de limón

- En una olla lleve a ebullición el agua con el azúcar
- Incorpore el *jugo* de *limón* y reserve.

Mousse de chocolate a la lavanda

- Prepare una *crema* inglesa con la leche, las yemas, la *crema* de leche y el azúcar.
- Mezcle muy bien y lleve a calentar al microondas o a baño maría.
- A la mitad del procedimiento añada la lavanda
- La temperatura final de la *crema* inglesa debe ser de 85°.
- Derrita el **chocolate** en el microondas.
- Vierta la *crema* inglesa, previamente colada sobre la cobertura de *chocolate*.
- Mezcle e incorpore a la *crema* de leche semi montada
- La temperatura final del **mousse** debe ser de 20°a 25°.

Armado

- Cuando retire el **bizcocho** del horno rocíe en caliente con el *almíbar* de *limón*.
- Deje enfriar y agregue por encima el *mousse* de lavanda.
- Reserve en la heladera hasta utilizar.

Presentación

- Sirva en porciones y decore con cacao en polvo, virutas de *chocolate* blanco, *pistacho* y flores de lavanda.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-limon-con-mousse-de-chocolate-a-la-lavanda