

Crocante de cucurucho con crema de limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crujiente

Azucar: 100 grs.

Biscuit seco molido: 50 g

Cucurucho procesado: 100 g

Lemon curd

Ralladura de limón: 1 Unidad

Azucar: 120 grs.

Crema de leche: 250 cc

Gelatina sin sabor: 5 grs.

Salsa de te negro

Te negro con aceite de bergamota: 5 g

Agua: 100 cc

Vino blanco seco: 100 cc

Varios

Arándanos: A gusto

Grosellas: A gusto

Preparación de la Receta

Clara de huevo: 200 g

Azucar impalpable: 150 grs.

Harina de almendras: 50 g

Merengue italiano: 100 g

Manteca pomada: 120 grs.

Yemas: 100 g

Jugo de Limón: 60 g

Azucar: 70 grs.

Glucosa: 70 grs.

Crujiente

- Coloque en el bowl de la batidora las claras y comience a batirlas a velocidad máxima, una vez que espumen incorpore en forma de lluvia el azúcar y sin dejar de batir baje la velocidad de la batidora hasta que estén firmes.
- Tamice el azúcar impalpable y colóquela en un recipiente, incorpore la *harina* de almendras, el cucurucho procesado y el biscuit seco molido, mezcle.
- Una vez firmes las claras incorpore en tres veces los ingredientes secos, mezcle con una espátula de forma envolvente.
- Sobre una placa fría de heladera con papel *manteca* enmantecado distribuya la preparación, emprolije con la ayuda de la espátula logrando un espesor no mayor a 2cm de alto.
- Cocine en horno precalentado a 250°C durante aproximadamente 5 minutos, luego baje la temperatura del horno a 180°C y cocine durante 15 minutos mas.

Lemon curd

- En un bowl coloque las yemas junto con el azúcar, *jugo* y la ralladura de **limón**, mezcle con un batidor de mano y lleve la preparación sobre un baño María mientras mezcle continuamente en forma de ocho hasta que espese.
- Hidrate la *gelatina* en cinco veces su peso en agua, una vez hidratada colóquela en un bowl, vierta las yemas calientes y mezcle hasta fundirla, luego incorpore la *manteca* pomada y mezcle nuevamente hasta emulsionar, cubra con papel film en contacto y deje enfriar.
- Bata la **crema** de leche a medio punto, luego incorpórela en dos veces a la preparación anterior, con la ayuda de una espátula mezcle con movimientos envolventes y por ultimo agregue el merengue, mezcle nuevamente hasta incorporarlo por completo.
- Forre un molde rectangular y sobre este vuelque el lemon curd hasta lograr un espesor de 1cm de alto
- Empareje la superficie con una espátula y reserve en la heladera hasta que solidifique.

Salsa de te negro

- En una *cacerola* coloque el vino blanco, incorpore agua, azúcar, glucosa y el te, cocine a fuego medio y una vez que rompa hervor deje reducir a fuego mínimo hasta que espese.

Armado

- Con un cortante circular de aproximadamente 4cm de diámetro corte el crujiente y el lemon curd.
- Coloque sobre un disco de crujiente un disco de lemon curd y nuevamente un disco de crujiente, proceda del mismo modo con el resto formando alfajores de crujiente con lemon curd.

Presentación

- Sobre una fuente acomode los crocantes de lemon curd y decore con la salsa de te negro.
- Decore con grosellas y *arándanos*.

- Una yema equivale a 18 gramos
- Una clara equivale a 32 gramos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crocante-de-cucurucho-con-crema-de-limon>