

## El plato de aroma

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

#### Azúcar de lima

**Azucar:** 200 grs.

**Ralladura de lima:** 1 Unidad

**Lima:** Unas gotas

#### Galleta especulos

**Mezcla de especulos:** 6 g

**Manteca:** 125 g

**Azucar:** 65 grs.

**Canela En Polvo:** 6 g

**Huevos:** 30 grs.

**Harina:** 250 grs.

**Sal:** 3 g

#### Gelatina de té negro

**Azucar:** 20 grs.

**Agua:** 20 Ml.

**Gelatina en hojas:** 6 g

**Infusión té negro:** 200 g

#### Mousse de cobertura de leche

**Crema de leche:** 500 grs.

**Cobertura de leche jade 40%:** 200 g

#### Varios

**Cacao en Polvo:** A gusto

**Yogurt Natural:** Cantidad necesaria

**Hojas de menta:** Cantidad necesaria

**Frambuesas congeladas:** Cantidad necesaria

**Gajos de naranjas:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Galleta especulos

- En una batidora coloque la *manteca* junto con el azúcar, la sal, la canela y la mezcla de especulos, bata unos segundos y agregue el *huevo*, bata nuevamente unos segundos e incorpore el *harina*, bata hasta integrar.
- Envuelva la masa en film y reserve en la heladera durante 12 horas
- Retire y estire hasta obtener un grosor de 2 mm
- Coloque sobre un silpat y cocine en horno a 160° C , retire del horno, corte en rectángulos y realice en uno de los extremos un pequeño círculo.

## Azúcar de lima

- Coloque en un bowl el azúcar junto con la ralladura de lima y unas gotas de lima.
- Mezcle, coloque sobre una placa y deje secar.

## Gelatina de té negro

- Hidrate la *gelatina*.
- Caliente el te durante unos minutos.
- Escurra y seque la *gelatina*
- Coloque la *gelatina* dentro la infusión de te negro junto con el azúcar y el agua
- Mezcle y vierta dentro de un recipiente plano logrando una altura de 1cm
- Reserve en la heladera durante 12 horas.

## Mousse de cobertura de leche

- Funda el *chocolate* en el microondas.
- Bata la *crema* de leche semi montada.
- Mezcle luego el *chocolate* junto con la *crema*.

## Armado

- Coloque la *mousse* en una manga y en el centro de un plato forme una roseta, espolvoree con cacao
- Luego sobre uno de los lados de la roseta coloque una cucharada de yogurt y en el centro de la roseta una galleta.
- Corte la *gelatina* en daditos y coloque algunos en el plato.

## Presentacion

- Decore con gajos de *naranja*, frambuesas, y hojas de *menta*.
- Espolvoree con el azúcar de lima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/el-plato-de-aroma>