Lingote de limón



Ingredientes

Para el cremoso de limón

Jugo de Limón: 100 Ml.
Huevos: 2 Unidades
Grenetina: 10 grs.
Azucar: 90 grs.
Agua: 50 Ml.
Mantequilla: 100 grs.

Para el financier de limón

Almendra en polvo: 60 Gramos
Claras: 150 grs.
Azúcar invertida: 1 cda
Azúcar glass: 160 g
Ralladura de limón: 4 Unidades
Harina: 90 g
Mantequilla fundida fría: 90 Gramos
Polvo para hornear: 1.5 grs.

Para la decoración

Brotes:
Crema Batida: Cantidad necesaria
Tubitos de acetato:
Arándanos:
Chocolate en cilindros: 4
Pétalos organicos:
Frambuesas:
Zarzamoras:

Preparación de la Receta

Para el financier de lim&oacute

- N
- Mezclamos todos los ingredientes.

- Colocamos en los moldes y horneamos a 180ºC durante 15 minutos.

Para el cremoso de lim&oacute

- N, mezclamos *jugo* de **limón**, *huevo* y el azúcar y llevamos a *hervir* sin dejar de mover, hasta que se espese.
- Dejamos enfriar y emulsionamos con la *mantequilla*
- Agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.
- Colocamos en tubos de acetato y congelamos.

Para el montaje

- Colocamos un poco de *crema* batida sobre el pan y encima el tubo de *chocolate*
- Adentro de este agregamos el cremoso de *limón*.

Para la decoraci&oacute

- N, agregamos brotes, frambuesas, blueberries y flores orgánicas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingote-de-limon